



**Ruokakulttuuriprojektin suunnittelu ja toteutus -
Esimerkkinä Nepal-ruokakulttuuriprojekti**

Laitinen, Kai

2012 Leppävaara

Laurea-ammattikorkeakoulu
Leppävaara

Ruokakulttuuriprojektin suunnittelu ja toteutus - Esimerkkinä Nepal-ruokakulttuuriprojekti

Laitinen, Kai
Hotelli- ja ravintola-alan liikkeen-
johdon koulutusohjelma
Opinnäytetyö
Helmikuu, 2012

Laitinen, Kai

**Ruokakulttuuriprojektin suunnittelu ja toteutus - Esimerkkinä Nepal-
ruokakulttuuriprojekti**

Vuosi	2012	Sivumäärä	61
-------	------	-----------	----

Opinnäytetyön tavoitteena oli selvittää, kuinka suunnitellaan ja toteutetaan Nepal-ruokakulttuuriprojekti. Projektin toimeksiantajana oli Vantaan ammattiopisto Varia.

Projektin johtamisen kirjallisuus oli teoriaosassa pohjana Nepal-ruokakulttuuriprojektin suunnitelmassa sekä projektin vaiheissa. Projektin johtamisen kirjallisuuden avulla kuvattiin projektinsuunnitelma ja projektin eri vaiheet.

Empiirisenä aineiston hankintamenetelmänä käytettiin teemahaastattelua ja kyselyä. Suomi-viikon toteutus Nepalissa Kathmandussa Yak & Yeti Hotellissa oli keskeinen projektin käytännön toteutuksen osa ja toisena osana oli Suomen itsenäisyyspäivän vastaanoton järjestäminen ruokatarjoilujen osalta Yak & Yeti Hotellissa.

Nepal-ruokakulttuuriprojektin toteutukseen osallistui Vantaan ammattiopisto Varian kahdeksan ravintolakokkiopiskelijaa, kaksi matkailupuolen opiskelijaa sekä kaksi opettajaa. Projektin kesto Nepalissa oli kaksi viikkoa. Nepal-ruokakulttuuriprojektin tulosten tarkoituksena oli luoda työkalu tulevaisuuden ruokakulttuuriprojekteille, jolloin se olisi mallina ja apuvälineenä vastaaville projekteille. Vantaan ammattiopisto Variassa tehdään vuosittain useita opiskelija-projekteja eri ammattialoilla. Nepal-ruokakulttuuriprojektisuunnitelman antia ja sisältöä onkin tarkoitus hyödyntää tulevaisuuden opiskelijaprojekteissa ja näin auttaa niiden suunnittelua ja toteutusta.

Asiasanat projektinjohtaminen, projektinsuunnittelu, ruokakulttuuri

Laitinen, Kai

Planning and Implementing a Food Culture Project - Case Nepal Food Culture Project

Year	2012	Pages	61
------	------	-------	----

The objective of this thesis was to describe how to plan and implement the Nepal Food Culture Project. The project was commissioned by Vantaa Vocational College Varia.

The theoretical framework is based on literature on project management that describes how to draw up a project plan and different phases of the project.

The data collection methods consisted of a theme interview form and a questionnaire. They were used to produce empirical evidence on culinary project planning and implementation.

The implementation of a Finnish week in Kathmandu, Nepal, in the Yak & Yeti Hotel, formed a central part of the implementation and the second part was to organize the reception catering for Finland's Independence Day in the Yak & Yeti Hotel.

The Nepal Food Culture Project was implemented by eight chef students, two students representing travel degree programmes and two teachers of Vantaa Vocational College Varia. The duration of the project was two weeks in Nepal.

The Nepal Food Culture Project aimed to create a tool for future food culture projects by being a model for similar projects. Vantaa Vocational College Varia organizes every year several student projects in various professional fields. The Nepal Food Culture Project and the contents of the plan were designed to provide information and guidelines for future student projects and thus to help planning and implementing similar projects.

Keywords food culture, project management, project planning

Sisällys

1	Johdanto	7
1.1	Opinnäytetyön tarkoitus ja tavoitteet.....	7
1.2	Opinnäytetyön pääongelma ja alaongelmat	7
1.3	Toimeksiantajan esittely.....	8
1.4	Aiemmat opinnäytetyöt	8
2	Projektisuunnitelma ja projektin vaiheet	9
2.1	Projektisuunnitelma, projektin tausta ja toiminnallinen ympäristö	9
2.2	Ideat, visiot ja tavoitteen määrittely	11
2.3	Projektin budjetti	13
2.4	Projektin riskit ja viestintä	13
2.5	Projektin tulosten siirto toimeksiantajalle ja projektin päättäminen	14
3	Suomen ja Nepalin ruokakulttuuri	15
3.1	Suomalainen ruokakulttuuri	15
3.2	Nepalin esittely.....	17
3.3	Nepalilainen ruokakulttuuri	18
4	Empiirinen aineisto	19
5	Empiiriset tulokset: Nepal-ruokakulttuuriprojektin suunnittelu.....	20
5.1	Teemahaastattelun tulokset	20
5.2	Nepal-ruokakulttuuriprojektisuunnitelma	22
5.3	Budjetti	25
5.4	Raaka-aineiden valinta ja ruokalajien suunnittelu	27
5.5	Mahdolliset riskitekijät ja viestinnän toteutus.....	27
5.6	Projektin päättäminen	29
6	Nepal-ruokakulttuuriprojektin toteutus	29
6.1	Matka Helsingistä Kathmanduun 27.11. -28.11.2011	29
6.2	Tutustuminen ja esivalmistelu Yak & Yeti Hotellin keittiössä	30
6.3	Suomi-viikon ruokien valmistaminen	31
6.4	Suomen itsenäisyyspäivän tilaisuuden toteutus	33
6.5	Matka Pokaraan.....	33
7	Nepal-ruokakulttuuriprojektin arviointi.....	35
7.1	Projektisuunnitelma, projektin tausta ja toiminnallinen ympäristö	35
7.2	Ideointi ja tavoitteiden määrittely	36
7.3	Budjetti, aikataulu ja toteutuminen.....	36
7.4	Projektin riskit ja viestintä	37
7.5	Projektin tulosten siirto toimeksiantajalle ja projektin päättäminen	38
8	Yhteenveto ja johtopäätökset	39
9	Pohdinta	40
	Lähteet	41

Taulukot	44
Liitteet.....	45

1 Johdanto

Opinnäytetyön tavoitteena on selvittää, kuinka suunnitellaan ja toteutetaan Nepal-ruokakulttuuriprojekti. Opinnäytetyö on luonteeltaan toiminnallinen. Johdannossa kuvataan opinnäytetyön tarkoitus ja tavoitteet, projektin toimeksiantaja Vantaan ammattiopisto Varia sekä esitellään aiempia tehtyjä opinnäytetöitä projekteista ja ruokakulttuureista.

1.1 Opinnäytetyön tarkoitus ja tavoitteet

Nepal-ruokakulttuuriprojektin tarkoituksena ja tavoitteena on suunnitella projektisuunnitelma ja toteuttaa se. Tarkoituksena on luoda työkalu tulevaisuuden ruokakulttuuriprojekteille, jolloin se olisi mallina ja apuvälineenä vastaaville projekteille. Toisena Nepal-ruokakulttuuriprojektin tavoitteena on auttaa Vantaan ammattiopisto Varian opiskelijoiden ammatillista kasvua sekä lisätä suomalaisen ja skandinaavisen ruokakulttuurin tietämystä Nepalissa.

Nepal-ruokakulttuuriprojekti kuuluu osana Opetushallituksen rahoittamaan kehitys- ja vapaaehtoistyöhön valmistavaan sekä globaalin kasvatuksen hankkeeseen. Hankkeen tavoitteena on lisätä kulttuurien globaalia ajattelua, antaa valmiuksia tehdä työtä monikulttuurisessa työympäristössä sekä kannustaa osallistumaan vapaaehtoistyöhankkeisiin kotimaassa ja ulkomailla.

Nepal-ruokakulttuuriprojektin toteutukseen kuuluu kaksi eri tapahtumasarjaa, jotka ovat toisiinsa yhteydessä. Ensimmäinen oli tapahtuman suunnittelu. Suunnittelua tapahtui elokuusta 2011 alkaen sekä puhelimitse että sähköpostin välityksellä Nepaliin. Toisena osana oli varsinaisen tapahtuman toteutus Nepalissa sekä arviointi tapahtuman toteutuksesta.

1.2 Opinnäytetyön pääongelma ja alaongelmat

Opinnäytetyö pääongelmana on, miten suunnitellaan ja toteutetaan ruokakulttuuriprojekti Nepalissa. Teoriaosan ja empiirisen osan alaongelmat ovat seuraavat:

- Mitä tarkoitetaan projektisuunnitelmalla, projektin taustalla ja toiminnallisella ympäristöllä? (Alaluvut 2.1 ja 7.1)
- Mitä on huomioitava ideoinnissa ja tavoitteiden määrittelyssä projektissa? (Alaluvut 2.2 ja 7.2)
- Mikä on budjetin ja aikataulun merkitys projektissa? (Alaluvut 2.3 ja 7.3)
- Mitä ovat projektin riskit ja viestintä? (Alaluvut 2.4 ja 7.4)
- Kuinka tapahtuu projektin tulosten siirto toimeksiantajalle ja projektin päättäminen? (Alaluvut 2.5 ja 7.5)

1.3 Toimeksiantajan esittely

Vantaan ammattiopisto Varia on Vantaan kaupungin hallinnoima ammatillista koulutusta antava oppilaitos. Hallinnollisesti oppilaitos toimii Vantaan kaupungin sivistystoimen alaisuudessa. Kunnan hallintomallin mukaisesti ylintä päätösvaltaa käyttävät kaupunginhallitus ja viime kädessä kaupunginvaltuusto. (Varia 2010b.) Henkilökuntaa Variassa on noin 310, joista opettajia noin 250. Opiskelijoita on lähes 3800, joista nuorisoasteella opiskelee noin 2700. Matkailu-, ravitsemis- ja talousalalla on opiskelijoita noin 300 ja opettajia 30. Vantaan ammattiopisto Varialla on neljä toimipistettä Vantaalla. Opetusalat ovat kulttuuriala, liikenteen ala, matkailu-, ravitsemis- ja talousala, sosiaali- ja terveysala sekä sähkötekniikan ja tekniikan alat. (Varia 2010a.) Vantaan ammattiopisto Varian visiona on olla monialainen, vetovoimainen, uudistuva, monimuotoisia oppimisympäristöjä hyödyntävä ja kehittävä työelämään ja jatko-opintoihin valmistava oppimiskeskus, jossa kansainvälisyys on osa arkipäivää. Toiminta-ajatuksena on, että opiskelijat kehittyvät alansa ammattilaisiksi työelämän tarpeisiin ja jatko-opiskeluun sekä kehittyvät aiempaa paremmiksi elämänhallinnan ja elinikäisen oppimisen taitoja omaaviksi aktiivisiksi yhteiskunnan jäseniksi. Lisäksi toimintaa ohjaavana periaatteena on ammatillisessa peruskoulutuksessa "tekemällä taitajaksi" ja aikuiskoulutuksessa "oppimalla työelämän mestariksi". (Varia 2010c.)

Vantaan ammattiopisto Varia on kansainvälinen oppilaitos, jossa kaiken kansainvälisen toiminnan tavoitteena on lisätä muiden maiden kulttuurien tuntemusta. Varian tavoitteena on antaa opiskelijoille mahdollisuus lähteä työharjoitteluun ulkomaille. Erilaisten kansainvälisten projektien avulla halutaan lisätä yhteistyötä ja luoda yhteistyöverkostoa eri maiden oppilaitosten välille. Varia on tehnyt useita kansainvälisiä opiskelijavierailuja kuten esimerkiksi Vieroon, Iso-Britanniaan, Saksaan, Italiaan, Malesiaan ja Ecuadoriin. (Vantaa 2012.)

1.4 Aiemmat opinnäytetyöt

Aivan vastaavia opinnäytetöitä kuin Nepal-ruokakulttuuriprojekti ei ole tehty ruokakulttuureista, mutta alla olevissa opinnäytetöissä on tekijöitä, jotka liittyvät ruokakulttuureihin ja projektien toteuttamiseen. Alla olevista opinnäytetöistä erityisesti Jari Heiskan (2004) opinnäytetyö "Suomiviikot Malesiassa" oli kaikkein lähinnä Nepal-ruokakulttuuriprojektin opinnäytetöitä. Lisäksi (www.theseus.fi) arkistosta löytyi aiheesta "projektisuunnitelmien toteutus" monia opinnäytetöitä (Taulukko 1).

Tekijä ja vuosi	Opinnäytetyön nimi
Projektin johtamiseen liittyvät aiheet	
Aakala, Jenni & Ojapelto, Jenni 2010	Projektina tapahtumien järjestäminen coW-sosiaalinen ohjelma
Laaksonen, Liisa 2006	Projektina onnistunut konferenssi: Case University Entrepreneurship-Incubating Processes 2006 -konferenssi
Ruokakulttuureihin liittyvät aiheet	
Eskola, Rose 2010	Ruokaa ja romantiikkaa; tilaustarjoilu hääjuhlaan
Toivanen, Satu 2008	Italia-viikko ravintola Pannussa
Heiska, Jari 2004	Suomiviikot Malesiassa
Leskinen, Mervi 2011	Ruokakulttuuri ja lähiruoka elämyksellisen hääjuhlatuotteen kehittämisessä

Taulukko 1: Aiheeseen liittyvät aiemmat opinnäytetyöt/pro gradu -tutkielma

2 Projektisuunnitelma ja projektin vaiheet

Tässä luvussa esitellään projektin johtamisen kirjallisuuden avulla projektisuunnitelma ja projektin vaiheet. Projektin johtamisen kirjallisuus on pohjana Nepal-ruokakulttuuriprojektin suunnitelmassa sekä projektin vaiheissa.

2.1 Projektisuunnitelma, projektin tausta ja toiminnallinen ympäristö

Projekti käsitteenä pitää jo oikeastaan sisällään sen, että projektissa itsessään ja sen toteutamisessa pitäisi olla jokin älyn tai tunteen kautta hyväksyttävä hyödyllisyys ja mielekkyys. Tähän päästään, kun esityöt maltetaan tehdä kunnolla. Jos projektista ei löydy mielekkyyttä, niin hanke on ristiriidassa projekti-käsitteen kanssa. Mielekkyyttä ja hankkeen hyödyllisyyttä voi pohtia projektiryhmän, asiakkaan, rahoittajan, toimeksiantajan tai jonkun muun tärkeän sidosryhmän kannalta. Ideointi tässä vaiheessa laajasti ja avarasti näyttää projektin ilmeisen luonteen. Jos ideointivaihe ei suju, niin todennäköisesti itse projektikaan ei onnistu. (Rissanen 2002, 25.)

Projektin yhteydessä aikataululla tarkoitetaan projektin suunnitellun kulun päävaiheiden ajoitusten kirjaamista esimerkiksi aikajanelle päivätarkkuudella. Realistisuus, oleellisen löytäminen ja keskinäisten riippuvuuksien havaitseminen ovat aikataulun laadinnassa oleellisen tärkeitä. (Rissanen 2002, 186.)

Huolellisen ja syvälle projektin maailmaan uppoutuvien esitöiden jälkeen valmisteluryhmän tulisi kyetä määrittelemään asetettavalle projektille tavoitteet yhteisymmärryksessä asiakkaan ja edunsaajan kanssa. Yhteiskunnallisissa tai toiminnan kehittämisprojekteissa on projektin valmistelutyössä paikallaan kiinnittää aivan erityistä huomiota ilmiöiden todelliseen rakenteeseen, syy - ja seuraussuhteiden ja vaikuttavuuksien selvittämiseen. (Rissanen 2002, 44.)

Kaikelle toiminnalle, erityisesti projekteille, pitäisi kyetä määrittelemään suunta ja tavoite selkeästi. Yleensä tavoitteen määrittelyssä käytetään määrällisiä ja laadullisia mittareita (Rissanen 2002, 45). Parhaaseen tavoiteasetteluun päästäneen yhdistämällä laadulliset ja numeeriset täsmälliset ilmaisut. Toisaalta yhteiskunnallisessa elämässä, tieteessä, taloudessakin on paljon sellaisia asiakasryhmiä, joissa projektin esitöiden vaiheessa tavoitemäärittelyssä saataan joutua tyytymään hyvin pyöreisiin, suuntaa osoittaviin tavoiteilmaisuihin. (Rissanen 2002, 46.)

Projektisuunnitelma voi rakenteeltaan olla monenlainen. Kaikki kelpaavat, kunhan suunnitelma vastaa kysymyksiin: kuka tekee, mitä, milloin, miten, millä resursseilla ja miksi? Tarkoituksenmukaisuus on avainkäsite kaikissa projektisuunnitelman kohdissa. Suunnittelun tulisi olla väline hyvään toteutukseen, ei itsetarkoitus. (Rissanen 2002, 50.) Alla olevassa luettelossa on kuvattuna projektisuunnitelman runko (Rissanen 2002, 184 -187).

Projektisuunnitelman runko pitää sisällään:

- Projektin tausta ja toiminnallinen ympäristö
- Ideat, visiot ja tavoitteen määrittely
- Projektille tuotettava lisäarvo, kenelle ja miten se voidaan siirtää edunsaajille
- Projektiorganisaation yleiskuvaus
- Budjetti
- Aikataulun yleiskuvaus
- Laatujärjestelmä ja riskit
- Rajaukset ja liittymäkohdat toisiin toimijoihin

Projektimuotoista työskentelyä kuvataan Lööwin (2002, 15 -17) kirjassa niin, että projektilla pitää olla tilaaja, jonka kanssa on sovittu aikataulu, selvä tavoite sekä resurssitoimenpidesuunnitelma sekä projektin dokumentointia tulee harjoittaa koko projektin ajan.

Tärkeitä noudatettavia työskentelytapoja projektityöskentelyssä ovat esimerkiksi projektikoukset, jatkuvat tiedotukset asianosaisille, erilaiset välitavoitteiden tarkastuspisteet, jotka

auttavat projektipäällikköä pitämään projektin määritetyissä rajoissa. Toimenpidesuunnitelmalla voidaan Lööwin (2002, 16 -17) mukaan osoittaa, mitä projektissa pitää tehdä ja kenen, miten ja milloin toimenpiteet on tehtävä eli kuinka hoidetaan työn vastuunjako osallistujien kesken. (Lööw 2002,17.)

Projektin hyvään valmisteluun ja esitöiden suorittamiseen kuuluvat oleellisena osana taustaselvitysten laatiminen tarkoituksenmukaisessa laajuudessaan (Rissanen 2002, 40). Taustaselvitysten työsuunnitelman runko voidaan nopeasti rakentaa esimerkiksi seuraavien otsikoiden pohjalta:

- Projektiorganisaatiossa ja jokaisessa hankkeessa on suunniteltava: kuka johtaa, mitä, ketä, miten ja mihin tavoitteeseen. Projektipäälliköksi pitäisi löytää henkilö, jolla olisi johtajaominaisuuksia sekä motivointikykyä. Hyvä projekti on matkalla oppivaksi organisaatioksi. Jokainen projektiin tuleva henkilö nimetään sekä merkitään suunnitelmaan hänen erikoisosaamisensa ja taustayhteisönsä perusteella. Kaikille tulisi aito motivaatio projektiin osallistumiseen (siis parempi kuin matkalaskut ja kokouspalkkiot). (Rissanen 2002,163.)
- Asiakkaan tai edunsaajan tilan ja tarpeiden selvittäminen: Tuotettava lisäarvo on määriteltävä tarkasti, siis projekti perustetaan asiakasta, tilaajaa tai muuta edunsaajaa varten, ei itseään varten. (Rissanen 2002,163.)
- Tutustuminen työyhteisön, yrityksen yms. aikaisempiin tai vastaaviin projekteihin
- Perehtyminen kilpailijoiden ja muiden toimijoiden vastaaviin projekteihin
- Mahdollisten aineellisten ja henkisten voimavarojen kartoitus
- Sopivien projektiryhmän henkilöiden kartoitus
- Henkilöiden ammatillisen osaamisen, yhteistoimintakyvyn, työkalutieteen sekä luotettavuuden ja turvallisuus taustan selvitys erityisesti tuotekehitys yms. hankkeissa
- Projektin käyttöön sopivien tietotekniikkaratkaisujen hakeminen
- Kirjallisuuden yms. tiedon hankinta projektin alueelta ja tiedon haku internetistä. (Rissanen 2002, 41.)

2.2 Ideat, visiot ja tavoitteen määrittely

Varsinainen projektityö oikeastaan alkaa visioinnista. Ideointia voidaan pitää visioinnin esivaiheena, jonkinlaisena valmisteluna. Suurimmat riskit ja vakavimmat projektin epäonnistumisen mahdollisuudet ovat juuri projektityöskentelyn alussa, eivät sen lopussa. Työskentelyn alussa tehty, mutta huomaamatta jääneet virheet paljastuvat tosin usein vasta projektin lopussa. Hyvälaatuisen projektin aikaansaamiseksi visiointiin on panostettava laadullisesti ja määrällisesti. Suuria kustannuksia ei tämä välttämättä aiheuta, koska visiointi tapahtuu paljolti poh-

diskelun, ajatustenvaihdon, lukemisen, internetissä tapahtuvan tiedonhaun ja muun vuorovaikutuksen keinoin. (Rissanen 2002,34.)

Rissanen (2002) kuvaa kirjassaan ”Projektilla tulokseen” painoarvoltaan tärkeitä erityisesti yhteiskunnallisissa projekteissa olevia seikkoja seuraavasti:

- Miten tärkeät sidosryhmät, avainresurssit ja avainhenkilöt sitoutetaan projektiin?
- Millä ja mistä hankituilla panostekijöillä projekti toimii?
- Hankkeen aikataulun päävaiheet
- Miten tulokset siirretään tilaajan tai muun edunsaajan käyttöön?
- Miten projektin oppimisprosessi hyödynnetään?
- Miten projekti päätetään?
- Mitä uhkia tai epäonnistumisen mahdollisuuksia projektilla on?
- Mitä vaikutuksiltaan kielteisiä asioita projekti aiheuttaa?

Ideoinnista projektin perustamispäätökseen on monivaiheinen tapahtumien kaari. Visioituun hankkeeseen on kertynyt jo paljon ideoita, suunnitelmia, asenteita, tunteita, kontakteja, henkilöitä ja niin edelleen. Moni portti on auki tai raollaan. Mutta moni idea ja visio on osoittautunut mahdottomuudeksi sekä ovia on myös sulkeutunut. (Rissanen 2002, 50.)

Projektin perustamispäätökseen vaikuttavia tekijöitä (Rissanen 2002, 50):

- Elinvoimaiset ideat
- Kantavat visiot
- Hyvät asiaperusteet
- Usko toteuttamismahdollisuuteen ja jonkinlaiseen onnistumiseen
- Näkemys projektin tuottamasta lisäarvosta
- Vahva tahto

Projektin menestyksellinen toteuttaminen edellyttää sitä, että työskentely tapahtuu systemaattisesti, projektityönmuotoa ja menetelmää kurinalaisesti noudattaen (Rissanen 2002,14).

Projektityön alkuvaiheeseen liittyvistä strategisista valinnoista merkittävimmät liittyvät ideoinnin kautta tuleviin suuntavalintoihin, kumppanien valintaan sekä mahdollisiin projektihenkilöiden valintoihin (Rissanen 2002,14).

Käynnistysvaiheessa on joissakin projekteissa järkevää pitää aloitustilaisuus, joka korostaa projektin tärkeyttä ja herättää odotuksia. Tärkeimpänä tarkoituksena on luoda sitoutumista ja levittää tietoa. Uusi projekti herättää osallistujissa usein epävarmuutta tulevista tehtävistä. (Löw 2002, 88.)

Käynnistysvaiheessa tehdään esiselvitys tai esitutkimus ja sen tarkoituksena on kartoittaa teknis-taloudelliset edellytykset. Tässä vaiheessa on tarkoitus määritellä, mitä halutaan tehdä ja missä ajassa. Lisäksi pitää kartoittaa rahalliset resurssit ja muut käytössä olevat voimavarat. Onnistumisedellytysten ollessa hyvät asetetaan projekti asettamiskirjeellä. Tärkeänä osana tähän vaiheeseen kuuluu myös suunnitelmat työn aloittamiseksi ja projektin tavoitteiden ja lopputulosten mahdollisimman tarkka kuvaus. (Ruuska 2007, 33-34.)

2.3 Projektin budjetti

Talous ja budjetti olisi kirjattava muutamalla lauseella, jotta projektin talousajatus olisi selkeä, eli mitkä ovat rahan ja muiden resurssien lähteet sekä mihin ne kuuluvat. Projektin talousarvion on oltava realistinen ja se on saatava tasapainoon. Budjetista on kyettävä saamaan reaaliaikaisesti projektin tarpeisiin tilanne ja tunnusluvut. Taloussuunnitelman tulee olla sellainen, että sen pohjalta on nopeasti saatavissa seurantatiedot, mahdollisesti välintilinpäätökset ja projektin tilinpäätös tai vastaava loppuraportti. (Rissanen 2002, 186-187.)

Projektin talous liittyy oikeudellisesti useimmiten yrityksen ja yhteisön talouteen. Talousohjelman, tilikartan ja raporttien on oltava järjestelmään ja hallintoon sopivia. Lähes aina projektista on tehtävä rahoittajalle ja ehkä toimeksiantajalle selvitys. (Rissanen 2002, 187.)

2.4 Projektin riskit ja viestintä

Jokaisessa inhimillisessä toiminnassa on mukana riskit. On hyödyllistä kartoittaa niitä etukäteen. Se auttaa riskien toteutumiseen valmistautumisessa ja vaihtoehtosuunnitelmien suunnittelussa. Projektin edetessä kohti loppuaan siihen sitoutuu taloudelliset panokset, jotka projektin mahdollisesti epäonnistuessa saattavat projektin valua hukkaan. (Rissanen 2002, 163.)

Paraskaan projektisuunnitelma ei voi sisältää täydellistä varautumista muutoksiin, mutta joihinkin olisi syytä varautua. Niitä voikin ennakoida esimerkiksi riskiarvioiden pohjalta ja tiiviillä yhteydenpidolla asiakkaaseen. (Rissanen 2002, 192.)

Tavallisimmat toteutuvat projektin riskit ovat (Rissanen 2002, 165-166):

- Henkilöriskit: Avainhenkilöt vaihtavat työpaikkaa
- Yhteistoiminnan konfliktiriskit: projektiryhmä osoittautuu sisäisesti yhteistyökyvyttömäksi tai ajautuu asettajansa sekä muun ympäristönsä kanssa konfliktiin, niin että siitä tulee tehtävän toteuttamisen suhteen toimintakyvytön.

- Talouden muuttajat: Markkinariskit, kilpailu, teknologia ja valuuttakurssit saattavat muuttaa projektin voimavarojen tuhlaukseksi.
- Erilaiset luonnonmullistukset
- Sopimusriskit: Esimerkiksi toinen osapuoli arvioi tilanteensa uudelleen ja luopuu projektista tai asiakkaan taloudellinen tilanne, omistajuussuhde tai muu tahtotila muuttuu.

Projektityö ja sen johtaminen tapahtuu itse asiassa viestinnän varassa. Pääasiallinen vastuu projektin viestinnästä on projektipäälliköllä. Lisäksi projektin tavoitteeseen pääseminen vaatii projektin jäseniltä hyviä yhteistyötaitoja sekä viestinnän erinomaisuutta. (Rissanen 2002,136.)

Kokous-, palaveri-, työryhmien aikataulu- ja raportointisuunnitelmat: Erilaiset kokous- ja palaverikäytännöt ovat projektin ”ruuti ja liima”. Suunnitelma ja runkoaikataulu niistä on kirjattava paperille. Puhelin ja internet tarjoavat mainion lisän mahdollisuuksillaan. (Rissanen 2002,193.)

Projektiviestinnän käsitteiksi voidaan lyhyesti kirjata:

- Tiedotetaan projektin asettajalle, rahoittajalle, ohjausryhmälle ja muille projektin kulusta, siis markkinoidaan projektia.
- Valmistetaan ja motivoidaan projektin edunsaajaa tai asiakasta ottamaan vastaan projektin tulokset ja toimimaan projektin hyväksi.
- Tuetaan projektin jäsenten keskinäistä viestintää sitoutumisen, motivoinnin ja innovatiivisuuden kehittämiseksi. (Rissanen 2002,136-137.)

Kolme ensimmäistä viestinnän ryhmää ovat projektin johdon valvonnassa ja ohjauksessa, ne ovat myös tarkemmin suunniteltuja ja säänneltyjä. Neljäs ryhmä on osaksi projektiryhmän jäsenten luomaa viestintää, joka sisältää monenmoista sosiaalista megasysteemiä tukevaa toimintaa. (Rissanen 2002,137.)

2.5 Projektin tulosten siirto toimeksiantajalle ja projektin päättäminen

Projektin kokonaistuloksen kannalta olisi tärkeää huolehtia siitä, että tulokset siirtyvät:

- Siirto projektin henkilöstön itsensä ja heidän vakinaisten työyhteisöiden hyödyksi
- Siirto projektin asettajan, ohjausryhmän sekä koko verkoston hyödyksi.
- Siirto toimialan hyödyksi, jota tukee hyvin esimerkiksi tiedottaminen ja kirjoittaminen alan ammattilehdissä koetuista hyvistä kokemuksista sekä projektin tuloksista. (Rissanen 2002,147.)

Projektin pitäisi päättyä suunniteltuun aikaan sen toteutettua määritellyt tehtävänsä. Projektin päättämisen tärkeimmät toimenpiteet ovat:

- Tulosten siirron varmistamien edunsaajille (todellinen eikä vain sanoina paperille)
- Loppuraportin laatiminen
- Dokumenttien säilyttämissuunnitelma
- Projektin jälkimarkkinointi
- Projektiorganisaation purku ja surutyö

(Rissanen 2002, 171.)

Projektin päättämisen jälkeen projektia ei pitäisi olla olemassa - paitsi sen tulokset, jotka on luovutettu tilaajan tai muun edunsaajan käyttöön ja hyödyksi. Projektille on juuri tunnusomaista se, että sillä on selkeä alku ja loppu. (Rissanen 2002, 60.)

3 Suomen ja Nepalin ruokakulttuuri

Tässä luvussa esitellään Suomen ruokakulttuuri, Nepalin perustiedot ja Nepalin ruokakulttuuri. Alaluvuissa käsitellään Suomen ja Nepalin ruokakulttuurien syntyhistoriaa sekä tyypillisiä molempiin ruokakulttuureihin liittyviä tekijöitä.

3.1 Suomalainen ruokakulttuuri

Suomalainen ruokakulttuuri on saanut vaikutteita ruotsalaisesta ja venäläisestä ruokakulttuurista. On vaikea sanoa, mikä on varsinaisesti suomalaista ruokaa, koska valtaosa perinneruoista on saanut vaikutteita muista kulttuureista (Lehtinen, Peltonen & Talvinen 2004, 120.)

Keskiajalla uudisasutus levisi hitaasti pitkin rannikkoa ja vesireittejä vanhoille nautintamaille. Asutus oli harvaa ja väkeä vähän, keskiajan alun väkiluvuksi on arvioitu n. 50 000. Pakanuuden ajan uskomukset saivat väistyä uuden katolisen opin tieltä. Suomen heimot oli alistettu Ruotsin mahdin alle, ja verojen kanto Ruotsin itämaista alkoi. Talonpoika joutui maksamaan veroja sekä kuninkaan että papiston käskystä: kirkko sai kymmenyksensä ja voudit keräsivät kuninkaan osan. Useimmat verot maksettiin riistana, kapakalana, viljana, juustona ja voina, jotka olivat keskiaikaisia veroja. (Uusivirta 1982, 8.)

Viime vuosisadalla alkaneen teollistumisen ja maailmankaupan laajenemisen ansiosta perinteiset idän ja lännen väliset ja vanhaan heimojakoon perustuvat maakunnalliset ruokakulttuurin erot alkoivat tasoittua. Rajojen hälvenemiseen on monia syitä, kuten esimerkiksi raaka-aineiden monipuolistuminen, siirtyminen omavaraistaloudesta rahatalouteen, varastoinnin

vähentäminen, elintarviketeollisuuden synty, ravitsemusneuvonnan alkaminen ja perheyksiköiden pienentyminen. (Uusivirta 1982, 14.)

Merkittävimmän muutoksen ruoanvalmistuksessa aiheutti se, että alettiin rakentaa erillisiä keittiöitä, joihin hankittiin rautahellat. Samaan aikaan tulivat paistinpannut. Vähitellen jokainen sai omat henkilökohtaiset ruokailuvälineensä ja samasta kiposta lusikoiminen alkoi pi-doissakin olla vanhanaikaista. (Uusivirta 1982, 14.)

Raaka-aineet kypsytettiin kolmella tavalla: tulen loisteessa paahtamalla, keittämällä tai maa-kuopassa hauduttamalla. Suuret nestemäärät saatiin kiehumään kuumennettujen kivien avulla. Ruokatavaroiden varastointi oli elintärkeää. Raaka-aineita osattiin säilyttää eri menetelmin: hapattamalla, ulkona kuivattamalla, kylmäsavustamalla ja ilmanpitävästi eläimen mahalaukkuun tai paksusuoleen säilömällä. Suolaakin käytettiin, mutta hyvin vähän, sillä se oli erittäin kallista ja vaikeasti hankittavaa vaihtotavaraa. (Uusivirta 1982, 6.)

Myös makumieltymyksissä oli alueellisia eroja. Idässä suosittiin osin slaavilaisesta perinteestä omaksuttuja happamia makuja. Näitä edustivat hapan kaurakiisseli, happamat limput, hapanlohko ja -rokka. Vähitellen hapanmakea ja makea makumaailma alkoivat levitä lännestä myös itäisille alueille. Läntisiä hapanmakeita ruokia olivat mämmi ja Ruotsista omaksutut hapanimelät leivät. Suolaamisen yleistyessä säilöntämenetelmänä makujen kirjo täydentyi vielä suolaisella. (Ruokatieto 2008.)

Suomalaisessa ruokakulttuurissa onkin lukuisia paikallisia tapoja valmistaa ja nauttia ruokaa. Jo keskiajasta lähtien Suomi on jaettu läntiseen ja itäiseen ruokakulttuuriin. Ruokakulttuurien muotoutumiseen vaikutti muun muassa uunien erilaisuus. Länsi-Suomessa asuinhuoneiden uunit olivat lämmittämistä varten, eikä niissä valmistettu ruokaa. Leipä leivottiin pakarissa. Itäistä uunityyppiä käytettiin sekä lämmittämiseen että viikoittaiseen leivontaan. Lännessä valmistettiin keittoruokia avotulella rautaisessa jalkapannussa ja idässä uuniruokia saviastioissa. (Ruokatieto 2008.)

Myös pohjoisen ja etelän välillä on ruokakulttuurissa selkeitä eroja ja ruotsinkielisellä rannikolla omia perinteitään. Muuttoliike asutuskeskuksiin, elintarviketeollisuuden tuotteiden valtakunnallinen tarjonta, siirtolaisuus, kansallinen kotitalousneuvonta, kansakoululaitos, keittokirjat ja lehdissä julkaistut reseptit ovat häivyttäneet eri alueiden ruokakulttuurien välisiä rajoja. Lisäksi globalisaatio tuo maailman trendit, uudet raaka-aineet, maut ja valmistustavat entistä nopeammin suomalaisten ruokapöytiin. Alueelliset erot vähenevät - sushirajakin siirtyy pohjoisemmaksi. Silti alueiden välillä on yhä eroja esimerkiksi leipäkulttuureissa. (Ruokatieto 2008.)

Ruokavuoteemme sisältyy raaka-aineiden sesonkeja. Syömistämme rytmittävät myös vuotuisjuhlat, kuten laskiainen, pääsiäinen, vappu, juhannus ja jouluku. Ne eivät tunnu täydellisiltä ilman niihin yhdistettäviä juuri oikeita ruokalajeja. Myös ihmisen elämänsäkaaren eri etapeissa pidetään juhlia, joiden ruokakulttuuri- ja juomatavat ovat melko vakiintuneita. Tällaisia ovat esimerkiksi kastejuhlat ja häät. Meille on myös rantautunut uusia juhlia, kuten Halloween. (Ruokatieto 2008.)

Vuodenkierto jäsennää yhä elämäämme, mutta raaka-aineiden saatavuus ei ole yhtä kausiluonteista kuin aikaisemmin. Silti juhlomme sentään vielä alkukesällä oman maan uusia perunoita ja mansikoita, syksyllä rapuja ja sadonkorjuun herkuja sekä talvella madetta ja mättä. Olemme omaksuneet myös joitakin muiden maiden sesonkiruokia, kuten parsan alkukeväästä ja Beaujolais Nouveau -viinit marraskuussa. (Ruokatieto 2008.)

Kahvittelukulttuurissamme on ollut tarkat säännöt siitä, kuka ottaa ensimmäisenä ja missä järjestyksessä kahvipöydän antimia nautitaan. Tavat poikkeavat alueittain: yhtäällä kahvipöydään ei käydä ennen kuin emäntä on kolmasti kehottanut, toisaalla moinen viivittely koetaan huonona käytöksenä. (Ruokatieto 2008.)

Juhlissa ateriaan kuuluu useimmiten muutakin kuin syömistä. Pöytäpuheet ja snapsilaulut tunnetaan laajasti, vaikeivätkin ne kuulukaan kaikkien suomalaisten tapakulttuuriin. Ruokien ja juomien esittely vieraille on leviämässä ruokaharrastajien piirissä gourmet-ravintoloista koteihin. Lisäksi suvuilla ja perheillä on omia vuotuisjuhlia ja elämänsäkaaren etappeihin liittyviä tapojaan. (Ruokatieto 2008.)

Nykyisen tiedonvälityksen aikana maailman keittiöt ovat kaikkien ulottuvissa. Ruokailusta kiinnostunut kykenee löytämään Internetin välityksellä tietoa eri kansallisuuksien ruoista. Muidenkin kuin etnisten ravintoloiden ruokalistoilta saattaa olla lukuisia viitteitä eri maiden ruokakulttuureihin. Perinneruokien uusi tuleminen on nähtävissä kaikkialla maailmassa. Asiakkaat ovat alkaneet kaivata kotoisia, yksinkertaisia makuja. (Lehtinen ym. 2004, 121-122.)

3.2 Nepal esittely

Nepal on Kiinan ja Intian välissä oleva vuoristoinen sisämaavaltio. Nepal virallinen väkiluku oli vuonna 2009 noin 29,9 miljoonaa. Sen tunnetuin maamerkki on maailman korkein huippu Mount Everest. Korkeuserot Nepalissa vaihtelevat huipun 8 848 metrin ja etelän vain 70 metrin välillä. Maa jaetaankin tämän mukaisesti kahteen hyvin erityyppiseen alueeseen: vuoristoalueeseen pohjoisessa, jonka korkeus on 300 - 3000 metriä sekä alankoalueeseen Teraihin etelässä. (Finland.org.np 2012a.)

Suurin osa nepalilaisista asuu edelleen maaseudulla, mutta kaupunkiin muuttaminen on kasvussa. Esimerkiksi pääkaupungin Kathmandun laakson virallinen väkiluku on noin puolitoista miljoonaa. Kathmandussa on paljon rekisteröimättömiä asukkaita, minkä vuoksi todellinen asukasmäärä on paljon edellä mainittua suurempi. (Finland.org.np 2012b.)

Virallisesti Nepal on ollut maallinen valtio vuodesta 2006. Nepalissa virallisena kielenä on nepali, joka on sukua Intian pääkielelle hindille. Nepalin kieli toimiiikin väestön suurimman osan äidinkielenä sekä eri etnisten ryhmien yleiskielenä. Lisäksi Nepalissa puhutaan noin sataa eri etnistä kieltä. Uskonnot ovat Nepalin väestössä jakautuneet niin, että suurin osa 81 % on hinduja, buddhalaisia on 11 % sekä muslimeja 4 %. Kristittyjäkin on muutamia kymmeniä tuhansia. Perinteiset, vanhat luonnonuskonnot ovat Nepalissa saaneet vaikutteita hindulaisuudesta sekä buddhalaisuudesta. (Finland.org.np 2012c.)

Nepalissa köyhyysrajan alapuolella eli alle 1,25 Yhdysvaltain dollarilla päivässä elää väestöstä 55 %, eli erittäin suuri osa väestöstä. Puhdas vesi ja saniteettitilat ovat käytössä vain osalla väestöstä. Lääkäreitä ei ole kuin 2/20 000 asukasta kohden. Raportoituja naisten synnytykskuolemia on 280 naista 100 000:sta elävänä syntynyttä lasta kohden. Todellisuudessa luku on paljon suurempi yli 800 naista 100 000:sta elävänä syntynyttä lasta kohden. (Finland.org.np 2012c.)

3.3 Nepalilainen ruokakulttuuri

Nepalissa kulttuuri ja ruoanlaitto ovat vahvasti sidoksissa toisiinsa. Nepalissa on hienot kulttuuriset perinteet ja monipuoliset perinneruoat. Perinteinen nepalilainen ruoanlaittotaito siirtyykin salatulla tavalla äidiltä tyttärelle. (Majupuria 1994, 6.)

Nepalilainen keittiö on sekoitus intialaisesta ja tiibetiläisestä kahdesta suuresta ruokakulttuurista. Nepalin maantieteellinen sijainti ja väestön monimuotoisuus on antanut hyvät lähtökohdat hyvin mielenkiintoiselle ruokakulttuurille. Intialaisen ja tiibetiläisen keittiön mausteiden monipuolinen käyttö antaa nepalilaiselle ruokakulttuurille ja sen keittiölle aivan oman leiman. (Majupuria 1994, 7.)

Nepal on sekoitus hindulaisuutta ja buddhalaisuutta, tosin uskonnoista buddhalaisuus on osuuttaan näkyvämpää. Lehmän katsotaan olevan kaikissa hindulaisissa maissa pyhä eläin, kuten esimerkiksi Nepalissa, Intiassa, Pakistanissa. Joten lehmän lihaa ei Nepalissa syödä missään muodossa. Nepalilaisen keittiön perusraaka-aineita ovat nepalilainen riisi, erilaiset linssit ja tuoreet satokauden vihannekset. Vihannesten valmistus tapahtuu tyypillisesti paistamalla runsaassa öljyssä tai hauduttamalla vedessä. (Pikkunepal 2012.)

Tyypillisesti nepalilaisen kodin ateria koostuu riisistä ja erilaisista palkokasveista, joita höystetään vihanneksilla ja lihoilla. Erilaiset linssikeitot ovat arkiruokaa. Muita tyypillisiä ruokia, jotka kuuluvat oleellisesti nepalilaiseen arkeen, ovat currymaustetut kasvikset, grillatut liharuoat, momot (täytetyt pasteijat), nuudelit, erilaiset chutneyt (maustekastikkeet), naanleipä (tandooriuunissa paistettu leipä), nepalilainen maustettu tee Chiya (voidaan tehdä maitoon myös). (Pikkunepal 2012.)

Nepalilaisessa keittiössä ei käytetä perinteistä uunia kovinkaan paljon, ainoastaan tandooriuunia, jossa paistetaan naanleivät ja grillataan lihaa sekä kalaa. Ruoanvalmistus tapahtuu pääasiassa kaasuhellalla, hiilillä tai avotulella paistamalla, grillaamalla, uppopaistamalla, marinoimalla, hauduttamalla sekä höyryttämällä. (Pikkunepal 2012.)

Yleensä nepalilaista keittiötä pidetään miedompana mausteiden osalta kuin intialaista keittiötä. Silti nepalilaisten ruokien perusmausteet ovat hyvin pitkälti samoja kuin intialaisten ruokien kuten erilaiset currymausteet, masalamausteet, valkosipuli, inkivääri, kumina, korianteerin siemenet, kurkuma, muskottipähkinät, laakerilehdet, mustapippurit, chilit, sipulit, tuore korianteri, kirkastettu voi (ghee). (Pikkunepal 2012.)

4 Empiirinen aineisto

Tässä luvussa kuvataan toiminnallisen opinnäytetyön empiirinen aineisto. Empiirisen tutkimusaineiston hankinta ja analysointi tapahtui sekä laadullisilla että määrällisillä tutkimusmenetelmillä.

Toiminnallisen opinnäytetyön yhtenä keskeisenä tavoitteena on käytännön toiminnan ohjeistaminen, opastaminen, toiminnan järjestäminen tai järjeistäminen. Se voikin olla eri ammatillisesta alasta riippuen esimerkiksi ammatilliseen käytäntöön suunnattu ohje tai opastus. Se voi olla myös jonkin tapahtuman toteuttaminen kuten messuosaston, konferenssin, kansainvälisen kokouksen järjestäminen tai näyttely toimialasta riippuen. (Vilkka & Airaksinen 2003, 9.)

Toiminnallisissa opinnäytetöissä tutkimuksellinen selvitys kuuluu idean tai tuotteen toteutustapaan. Toteutustapa tarkoittaa sekä keinoja, joilla materiaali esimerkiksi oppaan, ohjeistuksen tai tapahtuman sisällöksi hankitaan, että keinoja, joilla oppaan tai ohjeistuksen valmistus, tapahtuman suunnittelu toteutetaan. (Vilkka & Airaksinen 2003, 56.)

Nepal-ruokakulttuuriprojektin kohdalla toiminnallisessa opinnäytetyössä on tarkoitus selvittää, mitä ovat projektisuunnitelman suunnittelu - ja toteutusvaiheet projektin toteutuksessa. Tarkoituksena on luoda työkalu tulevaisuuden ruokakulttuuriprojekteille, jolloin se olisi mallina ja apuvälineenä vastaaville projekteille. Vantaan ammattiopisto Variassa tehdään vuosit-

tain useita opiskelijaprojekteja eri ammattialoilla. Nepal-ruokakulttuuriprojektin anti ja sisältö onkin tarkoitus hyödyntää tulevilla opiskelijaprojekteissa ja näin auttaa niiden suunnittelua ja toteutusta.

Teemahaastattelun tarkoituksena tässä opinnäytetyössä on tuottaa empiiristä aineistoa ruokakulttuuriprojektien suunnittelusta, jonka tueksi on teoreettinen projektitietoaineisto. Teemahaastattelu on yksi laadullisen tutkimuksen aineiston hankintamenetelmä.

Hirsjärvi, Remes ja Sajavaara (2009) kertovat laadullisen tutkimuksen ideaksi kuvata arjessa olevaa tietoa. Arkitieto on myös moniulotteista, jonka takia sitä tulee kuvata mahdollisimman kattavasti. Tutkijan omat arvot vaikuttavat tutkittavaan ilmiöön pakollakin, vaikka periaatteessa tarkoituksena on tietynlainen objektiivisuus. Ideana laadullisessa tutkimuksessa on löytää ja paljastaa uusia faktoja tutkittavasta ilmiöstä.

Laadullisena tutkimusmenetelmänä käytettiin teemahaastattelua, joka toteutettiin haastatteluna Presidentin Linnan hovimestarille Isto Tahvanaiselle Tasavallan Presidentin Linnassa 27.10.2011 kello 14 -16. Hovimestari Isto Tahvanaisella on pitkä kokemus Tasavallan presidentin kanslian edustustilaisuuksien järjestelyistä sekä ulkomailla että kotimaassa. Keskimäärin vierailuja ulkomaille on 2-4 kertaa vuodessa ja niiden yhteydessä järjestettäviin tilaisuuksiin osallistuu noin 100 - 600 henkeä. Teemahaastattelun tarkoituksena oli saada tietoa ruokakulttuuriprojektien käytännön järjestämisestä ulkomailla. Haastattelun runkona oli valmiiksi laaditut kysymykset (Liite 1), joiden avulla pyrittiin saamaan tietoa ja vastauksia keskeisiin Nepal-ruokakulttuuriprojektiin liittyviin tutkimusongelmiin. Lisäksi Nepal-ruokakulttuuriprojektiin osallistuneille opiskelijoille annettiin projektin jälkeen valmiiksi laadittu kyselylomake (Liite 2) siitä, kuinka he kokivat projektin toteutuksen eri tilanteet ja vaiheet.

5 Empiiriset tulokset: Nepal-ruokakulttuuriprojektin suunnittelu

Tässä luvussa esitellään teemahaastattelun tuloksia sekä Nepal-ruokakulttuuriprojektin suunnitteluvaiheita, jotka ovat oleellisia tekijöitä ruokakulttuuriprojektin onnistumisen kannalta.

5.1 Teemahaastattelun tulokset

Tässä alaluvussa on hovimestari Isto Tahvanaisen teemahaastattelun tulokset, joka toteutettiin Tasavallan Presidentin Linnassa 27.10.2011. Teemahaastattelun runko on liitteenä (Liite 1).

Kokonaisuudessaan Suomen Tasavallan Presidentin valtiovierailut ovat kaupallista pr-työtä. Liikemiesdelegaation tarkoituksena on markkinoida suomalaisia vientiyrityksiä ja näin tuoda esimerkiksi työtä suomalaisille yrityksille. Lisäksi suomalaisen muotoilun ja osaamisen esillä pitäminen kuten esimerkiksi eturivin nimien kuten Iittalan ja Alvar Aallon astiat kuuluvat tarjoiluastiasuun valtiovierailuilla. Tasavallan Presidentin valtiovierailuilla pyritään tuomaan myös suomalaista luontoa ja maisemaa esille rekvisiittana esimerkiksi ruokapöydän koristelussa. Yleisiä käytettyjä koristeita ovat suomalainen puu ja muut luonnontuotteet kuten koivu, paju, tuohi, päre, katajat, havut, jäkälät, kivet sekä vesielementtinä eri tavoin toteutettuna.

Budjetti

Suomen valtion kustantamat presidentin valtiovierailut ovat veronmaksajien varoilla toteutettuja edustustilaisuuksia ja näin ollen budjetti ei ole julkisesti käytettävissä. Budjetti on aina hyvin suunniteltu ja hävikki pyritään minimoimaan huolellisella menusuunnittelulla ja tarkalla raaka-ainelaskelmalla. Eri kohdemaissa voidaan osittain ennakoon arvioida kunkin ruokalajin suosio eli menekki. Erityisesti valtiovierailujen kohdemaan uskonto ja kulttuuri sekä maantieteellinen sijainti vaikuttaa menusuunnitteluun ja ruokalajien valintaan.

Raaka-aineiden valinta ja reseptien suunnittelu

Raaka-aineiden valintaan sekä reseptien suunnitteluun vaikuttavat aina kohdemaan ruoka- ja tapakulttuuri ja uskonto. Tilaisuuden maantieteellinen sijainti vaikuttaa, mitä raaka-aineita kannattaa käyttää kussakin maassa. Suomalaiset kalat, riista, sienet, marjat ja karjalanpiirakat kuuluvat aina Presidentin valtiovierailujen tarjontaan. Ruokajuomina käytetään esimerkiksi suomalaisia oluita. Ruokalajit suunnitellaan ja testataan aina kotimaassa. Hyvien kotimaisten tuottajien ja alihankkijoiden käyttäminen on myös tärkeä osa ruokalajien valintaa. Näin saadaan parhaat suomalaiset ruokatuotteet tarjolle.

Ruokalajien suunnittelu ja testaus

Tärkeänä tekijänä tilaisuuksien suunnittelussa on tietää, minkä kokoinen on tila, missä ruokatarjoilut järjestetään. Jos suinkin on mahdollista, niin ruokatilasta olisi hyvä saada tarkat mitat, jotta voidaan suunnitella tarjoiluastioiden koot sekä koristeiden tarkat paikat. Lisäksi ruokalajien esillepanoon vaikuttavat ruokalajien säilyvyys huoneenlämmössä sekä ruokalajien määrä ja laatu.

Raaka-aineiden kuljetus kohdemaahan

Raaka-aineiden kuljetus tapahtuu lentokoneen ruumassa sekä henkilökohtaisten matkatavaroiden yhteydessä. Monesti aikataulu on niin kireä, että keittiöhenkilökunta tekee kohdemaassa töitä yötä myöten, jotta tilaisuus onnistuisi täydellisesti. Keittiöhenkilökunnan joustavuus on näissä projekteissa erityisen tärkeää, jopa välttämätöntä.

Riskit

Suurimpia riskejä ovat luonnonmullistukset, kuten esimerkiksi Japanin maanjäristys. Myös kylmäketjun katkeaminen lentojen välilaskujen yhteydessä on merkittävä riskitekijä. Matkatavaroiden katoaminen matkalla ja välilaskujen yhteydessä ovat myös riskitekijöitä. Lisäksi henkilömäärien, ohjelman ja aikataulujen muutokset vaikeuttavat ruokatarjoilujen toteutusta ja ruokien valmistumisen ajoitusta kohdemaassa.

Myös paikallisen työvoiman ammattitaito, saatavuus ja motivaatio voi vaikuttaa tilaisuuksien sujuvuuteen. Tasavallan Presidentin mukana valtiovierailuilla on Suomesta kokkeja yleensä yksi tai kaksi henkilöä. Lisäapua tilaisuuksien toteutukseen haetaan mahdollisesti paikallisesta Suomen suurlähetystön keittiöhenkilökunnasta tai muista suomalaisista kokeista, jotka asuvat kohdemaassa. Suomalaisen ruokakulttuurin tuntemus paikallisilla kokeilla on monesti vähäistä ja tästä syystä pyritään käyttämään suomalaisia kokkeja ja apujoukkoja, joilla on osaamista suomalaisesta ruokakulttuurista.

5.2 Nepal-ruokakulttuuriprojektisuunnitelma

Nepal-ruokakulttuuriprojektin projektisuunnitelman ensisijainen tavoite on suunnitella ja toteuttaa projekti Nepalissa. Nepal-ruokakulttuuriprojektisuunnitelman toisena tavoitteena on suunnitella ja toteuttaa projektisuunnitelma apuvälineeksi vastaaville ruokakulttuuriprojekteille Vantaan ammattiopisto Variassa. Projektisuunnitelman projektin vaiheiden tärkeimmät ja kriittisimmät asiat on tarkoitus tuoda näkyväksi projektisuunnitelmassa.

Opiskelijoiden kannalta tavoitteena on projektiin osallistuvien Vantaan ammattiopiston Varian opiskelijoiden ammatillinen kehittyminen. Nepal-ruokakulttuuriprojektin toteuttamiseen osallistuvien Vantaan ammattiopiston Varian opiskelijoiden päätehtävänä on valmistaa suomalaista ruokaa. Vaikka ruoanvalmistus on osallistuvien opiskelijoiden päätehtävä, on kuitenkin itse projektin suunnittelussa sekä toteutuksessa useita vaiheita, joissa projektiin osallistuvat opiskelijat saavat uusia oppimiskokemuksia. Lisäksi Nepal-ruokakulttuuriprojektisuunnitelman toteuttamiseen osallistuvien opiskelijoiden tavoitteena on esitellä skandinaavista ruokakulttuuria sekä suomalaista ravitsemisalan ammatillista osaamista Nepalissa. Suomi-viikon toteu-

tus Kathmandussa Yak & Yeti Hotellissa on keskeinen projektin käytännön toteutuksen osa ja toisena keskeisenä osana on Suomen itsenäisyyspäivän vastaanoton järjestäminen ruokatarjoilujen osalta. Lisäksi opiskelijoiden vierailu nepalilaisessa ammatillisessa oppilaitoksessa on oppimisessa yksi osa.

Nepal-ruokakulttuuriprojektin suunnittelu alkoi jo joulukuussa 2010 tehdyllä esitutkimusmatkalla Nepaliin. Esitutkimusmatkan tekivät toinen Nepal-ruokakulttuuriprojektin vetäjistä yhdessä nepalilaisen opiskelijan kanssa. Esitutkimusmatkan tarkoituksena oli käydä tapaamassa yhteyshenkilöitä Kathmandussa Nepalin Suomen suurlähetystössä ja viiden tähden Yak & Yeti Hotellissa Kathmandussa. Nepal-ruokakulttuuriprojekti oli aikataulusuunnitelman mukainen. (Taulukko 2)

Nepal-ruokakulttuuriprojektin aikataulusuunnitelma:

18.10.2010 Projektikokous: päätös esitutkimusmatkasta Nepaliin Vantaan ammattiopisto Variassa

8.12. - 15.12.2010 Esitutkimusmatka Nepaliin

18.12.2010 Projektikokous: raportointi esitutkimusmatkasta ja päätös projektin perustamisesta Vantaan ammattiopisto Variassa

20.12.2010 Projektikokous: Pussihukat-koripalloturnauksen suunnittelua (varojen hankintatilaisuus)

10.1. - 14.1.2011 Opiskelijavalinnat projektiin

22.1. - 24.1.2011 Pussihukat-koripalloturnauksen ruokatarjoilujen toteutus (varojen hankintatilaisuus)

28.1.2011 Projektikokous: palaute Pussihukat-koripalloturnauksen ruokatarjoiluista ja toteutuksesta Vantaan ammattiopisto Variassa

9.4.2011 Projektikokous: Valion tilaisuuden suunnittelu

9.5.- 13.5.2011 Valion tilaisuuden toteutus (varojen hankintatilaisuus)

16.5.2011 Projektikokous: palaute Valion tilaisuuden toteutuksesta Vantaan ammattiopisto Variassa

16.8.2011 Projektikokous: Sukututkijoiden tilaisuuden ruokatarjoilujen suunnittelu Vantaan ammattiopisto Variassa

7.10.- 9.10.2011 Sukututkijoiden tilaisuuden ruokatarjoilujen toteutus (varojen hankintatilaisuus)

17.10.2011 Projektikokous: Sukututkijoiden tilaisuuden ruokatarjoilujen toteutuksen palaute Vantaan ammattiopisto Variassa

31.10.2011 Projektikokous: Nepal-ruokakulttuuriprojektin suunnittelua Vantaan ammattiopisto Variassa

24.11.2011 Projektikokous: Nepal-ruokakulttuuriprojektin suunnittelua Vantaan ammattiopisto Variassa

Taulukko 2: Nepal-ruokakulttuuriprojektin aikataulusuunnitelma

Opiskelijoiden valinta projektiin alkoi tammikuussa 2010. Nepal-ruokakulttuuriprojektista kiinnostuneita opiskelijoita pyydettiin lähettämään sähköpostilla hakemus projektin vetäjille. Hakemuksia tuli runsaasti ja kaikki hakijat haastateltiin. Hakijoista valittiin ensisijaisesti kolmannen vuosikurssin eli päättävän luokan oppilaita, jotka olivat osoittaneet hyvää koulumenestystä. Valintakriteereinä oli hyvä koulumenestys, ei poissaoloja, tyydyttävä englanninkielen taito sekä ammatillinen kiinnostus alaan. Valintakriteerinä olivat myös luokanvalvojan sekä heitä opettaneiden opettajien suositukset hakijoista.

Kun tämä prosessi oli käyty läpi, Nepal-ryhmään valittiin kymmenen Vantaan ammattiopisto Varian ravintolakokkiopiskelijaa. Keskeisenä odotusarvona opiskelijoiden osalta on sitoutuminen kaikkiin rahoitusprojekteihin, joita Suomessa on tiedossa sekä itse tapahtuman toteutukseen Nepalissa. Ryhmään valittiin mukaan myös kaksi matkailupuolen opiskelijaa, joiden tehtävänä oli suunnitella, kuinka Nepalin eettistä matkailua voitaisiin kehittää. Lisäksi heidän tehtävänä on suunnitella Nepalissa olevien vapaapäivien retkiohjelmat.

Yak & Yeti Hotellissa on tarkoitus työskennellä noin viikon verran. Suunnitelmana on toteuttaa Suomen suurlähetystön Kathmandussa järjestämät Suomen itsenäisyyspäivän vastaanoton ruokatarjoilut Vantaan ammattiopisto Varian opiskelijoiden tekemänä Yak & Yeti Hotellissa Kathmandussa. Lopullinen päätös Suomen itsenäisyyspäivän vastaanoton tarjoilujen toteutuksesta ratkesi lokakuussa 2011, kun Nepalin Suomen suurlähetystöön vaihtui uusi suurlähettiläs. Alla taulukkona Nepal-ruokakulttuuriprojektin alustava matkaohjelma 27.11.- 12.12.2011.

Nepal-ruokakulttuuriprojektin alustava matkaohjelma 27.11.- 12.12.2011:

- 27.10.2011 Lento Helsinki-Frankfurt-Abu Dhabi-Kathmandu
- 28.11.2011 Saapuminen Kathmanduun ja majoittuminen hotelliin Kathmandussa
- 29.11.2011 Orientoituminen Nepal-ruokakulttuuriprojektin toteutukseen ja raaka-aineiden hankintojen hoitamista.
- 30.11.2011 Ruokalajien esivalmistelua Yak & Yeti Hotellissa
- 1.12. -5.12.2011 Suomi-viikon toteutus Yak & Yeti Hotellissa
- 6.12.2011 Suomen itsenäisyyspäivän vastaanotto Yak & Yeti Hotellissa
- 7.12.2011 Siirtyminen Pokaraan ja majoittuminen hotelliin
- 8.12.2011 Tutustumista Pokaran kaupunkiin ja sen ympäristöön
- 9.12.2011 Tutustumista Pokaran kaupunkiin ja sen ympäristöön
- 10.12.2011 Siirtyminen Kathmanduun ja majoittuminen hotelliin
- 11.12.2011 Lento Kathmandu-Abu Dhabi-Frankfurt-Helsinki, 12.12. Saapuminen Helsinkiin

Taulukko 3: Nepal-ruokakulttuuriprojektin alustava matkaohjelma

5.3 Budjetti

Projektin rahoitus tulee osaltaan Opetushallituksen rahoittamasta kehitys- ja vapaaehtoistyöhön valmistavasta sekä globaalin kasvatuksen kehittämishankkeesta. Opettajien palkkakustannukset ja sijaisuuksien palkat tulevat hankkeesta. Opiskelijoiden matka - ja asumiskustannukset kerätään erilaisilla rahoitustapahtumilla. Matkan kokonaisbudjetti on noin 16 000 euroa. Tarkka budjetti määreytyy, kun tiedossa on majoitus- ja lentolippujen lopulliset kustannukset.

Ensimmäinen Nepaliin liittyvä rahoitustapahtuma oli Pussihukkien-koripalloturnauksen ruokailujärjestelyt tammikuussa 2011 Vantaan ammattiopisto Varian Ojahaantien toimipisteessä. Tapahtumassa ruokittiin noin 2 000 asiakasta. Pussihukkien koripalloturnauksen tuotto oli 17 000 €. Tuotosta osa käytetään tulevaisuuden projekteissa.

Toinen Nepaliin liittyvä projekti toteutettiin 9.5.- 13.5.2011 yhteistyössä elintarvikkeita valmistavan Valion kanssa. Elintarvikkeita valmistavan Valion ruokatapahtuma oli Helsingin rautatieasemalla, jossa Nepal-ruokakulttuuriprojektiin osallistuvat opiskelijat olivat auttamassa tapahtuman toteutuksessa. Korvauksena tehdystä työstä Valio maksoi stipendinä Nepal-projekttilillemme 2 000 €.

Seuraava tapahtuma oli lokakuussa 2011, jolloin järjestettiin Sukututkijoiden tilaisuuden ruokatarjoilut Vantaan ammattiopiston Tennistien tiloissa. Tilaisuuteen saapui satoja osallistujia. Sukututkijoiden ruokatarjoilutilaisuuden tuotto oli 6 200 €. Seuraavassa taulukossa on kuvattuna Nepal-ruokakulttuuriprojektin rahan lähteet ja rahan käyttö -laskelma.

Rahan lähteet -laskelma	€
Pussihukkien koripalloturnauksen ruokailujärjestelyjen tuotto yhteensä 17 000 €, josta Nepal-ruokakulttuuriprojektiin	7 500 €
Elintarvikkeita valmistavan Valion ruokatapahtuman tuotto	2 000 €
Sukututkijoiden ruokatarjoilutilaisuuden tuotto	6 200 €
Rahan lähteet yhteensä	15 700 €
Rahan käyttö -laskelma	
Lennot 10 opiskelijaa ja 2 opettajaa: Helsinki - Frankfurt - Abu Dabi - Kathmandu - Frankfurt - Abu Dabi - Helsinki	10 000 €
Opettajien ja opiskelijoiden työvaatteet	500 €
Kuljetus Kathmandu - Pokara - Kathmandu	280 €
Majoitus Kathmandussa ja Pokarassa yhteensä	3 000 €
Muut matkakulut Nepalissa	200 €
Opettajien päivärahat 35 €/vrk x 16= 560 €/opettaja	1 120 €
Oppilaiden ruokaraha 5 €/vrk x10 x14	700 €
Rahan käyttö yhteensä	15 700 €

Taulukko 4: Nepal-ruokakulttuuriprojektin rahan lähteet ja rahan käyttö - laskelma

5.4 Raaka-aineiden valinta ja ruokalajien suunnittelu

Tässä alaluvussa käsitellään, kuinka suunniteltiin raaka-aineiden valinta, ruokaohjeiden suunnittelu ja testaus ja raaka-aineiden kuljetus kohdemaahan.

Nepal-ruokakulttuuriprojektin elintarvikkeiden valinta on haasteellista Suomi-viikolle Yak & Yeti Hotelliin ja Suomen itsenäisyyspäivän vastaanotolle. Suunnitelmana oli selvittää, minkälaiset riistatuotteet olisivat parhaita tarjota eri uskontojen kannalta sekä raaka-aineiden hinnoilta.

Tapahtuman raaka-aineet ovat lähtökohdiltaan Nepalista hankittuja. Tarkoituksena on hankkia raaka-aineet Nepalissa olevan Yak & Yeti Hotellin kautta. Joitakin suomalaisia raaka-aineita, kuten esimerkiksi kuivattuja sieniä ja riistaa, on tarkoitus ottaa mukaan Suomesta. Raaka-aineen hinta ja säilyvyys määrittelee, mitä kaikkea kannattaa viedä Suomesta Nepaliin. Liitteinä ovat molempien tilaisuuksien suunnitellut menut ja reseptit (Liitteet 3 ja 4).

Ruokalajien suunnittelun perustana oli suomalaisuus ja skandinaavinen ruokakulttuuri. Suunnittelun lähtökohdaksi valittiin ne ruokalajit, jotka erityisesti haluttaisiin valmistaa Nepalissa. Haasteena ruokaohjeiden suunnittelussa on raaka-aineiden saatavuus Nepalista. Myös reseptien kääntäminen englannin kielelle oli yksi tärkeä vaihe.

Selvityksen kohteena oli parhaiten saatavissa olevat raaka-aineet, kun projektin toteutuksen vuodenaika on talvi. Vuodenaika sanelee suuresti sen, mitä raaka-aineita on saatavilla tuoreena. Ruokalajien testaus käynnistyi syksyllä 2011, jolloin oli tiedossa kaikki suunnitellut ja mahdolliset tarjottavat ruokalajit.

Raaka-aineiden kuljetuksissa on otettava huomioon Suomen elintarvikelainsäädäntö, joka määrittelee elintarvikkeiden kuljetuksen. Nepaliin vietävien raaka-aineiden osalta asia tarkoittaa lähinnä pakaste-, maitotalous-, vilja -ja suklaatuotteita.

Lentorahtia taas ohjaa kansainväliset periaatteet, jotka sanelevat esimerkiksi elintarvikkeiden kuljetuksen. Suomessa ilmakuljetuksia sääntelee ilmakuljetussopimuslaki (Kuljetusopas 2011.)

5.5 Mahdolliset riskitekijät ja viestinnän toteutus

Nepal-ruokakulttuuriprojektissa riskit ovat hyvin moninaiset. Suurimpana riskinä ovat hyvin yleiset maanjäristykset Nepalissa ja etenkin Kathmandun alueella. Kathmandun aluetta pidetään yhtenä maailman todennäköisimpänä maanjäristysalueena.

Erilaiset tartuntataudit ovat hyvin yleisiä Nepalissa matkailevilla ulkomaalaisilla. Myös Nepal-ruokakulttuuriprojektiin osallistuvien opettajien ja opiskelijoiden riskit sairastua Nepalissa suolistoperäisiin sairauksiin ovat suuret. Esimerkiksi ripuli ja vatsatauti ovat hyvin yleisiä sairauksia Nepalissa vieraileville ulkomaalaisille. Lääkariin on hyvä mennä, jos oireet jatkuvat yli kolme vuorokautta tai ovat erityisen rajut. Näihin riskeihin onkin vaikea varautua ennalta. Opiskelijoita pyydettiin hankkimaan hepatiitti A-rokote, jonka koulu maksoi, muut rokotukset olivat opiskelijoiden oman harkinnan mukaan hankittavissa. (Foodit 2012.)

Suomen Ulkoministeriö suosittelee seuraavia rokotuksia Nepaliin matkaaville: Hepatiitti A (voi saada epäpuhtaasta vedestä tai ruoasta), lavantauti (vesi- ja ruokaperäinen suolistosairaus), japanilainen aivokuume, vesikauhu sekä malaria. (Foodit 2012.)

Raaka-aineiden kuljetukset Suomesta Nepaliin muodostavat myös mielenkiintoisen asian. Lentojen vaihtoaikataulun toteutuminen vaikuttaa siihen, kuinka esimerkiksi erilaiset raaka-aineet säilyvät lähes vuorokauden kylmänä. Vaarana on tuotteiden pilaantuminen matkalla, jos lentojen vaihdot eivät toteudu aikataulun mukaisesti. (Kuljetusopas 2012.)

Viestintä Nepaliin tapahtuu lähinnä sähköpostin välityksellä Suomen suurlähetystön sekä Yak & Yeti Hotellin kanssa. Haasteellisinta on englannin kielen käyttäminen viestinnässä Yak & Yeti Hotellin kanssa. Lisäksi hidas sähköposteihin vastaaminen tuottaa ylimääräistä stressiä ja näin ollen hidastuttaa projektin suunnittelua. Esisuunnittelun aikana on sähköpostiliikenne ollut vilkasta ja noin 50 sähköpostia on lähetetty suunnitteluvaiheen aikana yhteistyökumppaneille Suomen suurlähetystölle ja Yak & Yeti Hotellille Nepaliin.

Opettajien ja opiskelijoiden projektikokoukset ovat ennen matkan alkua olleet säännöllisiä kerran viikossa. Projektikokousten tarkoituksena on viestittää projektiin osallistujille projektin sen hetkisestä tilanteesta.

Viimeinen ja tärkein projektikokous, johon osallistuvat kaikki projektin toteutukseen osallistuvat, käsittelee monia oleellisia projektiin liittyviä käytännön asioita eli lentolippujen luovutusta opiskelijoille, projektissa toteutettavien ruokien menuita ja reseptejä, opiskelijoiden työtehtäviä ja vastuualueita, yhtenäisten työasujen luovutusta, ryhmävalokuvan ottaminen työvaatteissa sekä Nepal-infopakettia, joka pitää sisällään yleisiä käytännön ohjeita Nepalissa matkustaville.

5.6 Projektin päättäminen

Vantaan ammattiopiston Varian ulkomaan projekteista tehdään aina raportointi kirjallisesti sekä raportoinnit esitellään matkailu- ja ravitsemisopetusalan yhteisissä kuukausikokouksissa. Nepal-ruokakulttuuriprojektin yhtenä konkreettisena tavoitteena on hyödyntää koko toimialaa, jolloin myös tulevaisuuden ruokakulttuuriprojekteissa voitaisiin onnistua entistä paremmin.

Nepal-ruokakulttuuriprojektissa projektin päättäminen on tarkoitus tehdä heti projektin päättyttyä joulukuussa 2011. Projektin purku tapahtuu opiskelijoiden osalta kirjallisella kyselylomakkeella (Liite 2) siitä, miten he kokivat Nepal-ruokakulttuuriprojektin toteutuksen. Näin saadaan käsiteltyä ja purettua Nepal-ruokakulttuuriprojektiin liittyvät hyvin menneet asiat sekä mahdollisesti parannusta vaativat asiat. Samoin projektin johtajien palaute toisilleen on tärkeää Nepal-ruokakulttuuriprojektin työnjaon onnistumisesta.

6 Nepal-ruokakulttuuriprojektin toteutus

Tässä luvussa kuvataan Nepal-ruokakulttuuriprojektin toteutus. Nepal-ruokakulttuuriprojektin toteutus tapahtui alla olevan toteutusaikataulun mukaisesti.

Toteutusaikataulu

27.11. - 12.12.2011 Nepal-ruokakulttuuriprojektin toteutus Nepalissa

14.12.2011. Projektikokous: projektin purku ja päättäminen Vantaan ammattiopisto Variassa
Tammikuu 2012 Projektin tulosten esittely toimialakokouksessa

Taulukko 5: Toteutusaikataulu

Seuraavassa alaluvussa on kuvattuna Nepal-ruokakulttuuriprojektin käytännön toteutus Nepalissa 27.11. - 12.12.2011. Projektin toteutus on kirjattu päiväkohtaisesti, jossa kaikki oleelliset projektiin liittyvät tapahtumat on kirjattu ylös. Liitteenä (Liite 6) ovat projektin valokuvat.

6.1 Matka Helsingistä Kathmanduun 27.11. -28.11.2011

Matka alkoi 27.11.2011 Helsingistä sunnuntaina klo 16.55 Lennolla Saksaan Frankfurtiin. Lento kesti noin kaksi ja puolituntia. Jouduimme odottamaan seuraavaa lentoa muutaman tunnin. Tämän jälkeen jatkoimme Frankfurtista jatkolennolla Abu Dabiin Arabiemiraatteihin, minkä lento kesti noin kuusi tuntia. Abu Dabissa taas odottelimme muutaman tunnin ja vaihdoimme

lentokonetta ja jatkoimme kohti Kathmandua. Lento kesti noin neljä tuntia. Kathmanduun saavuimme maanantaina 28.11. kello 16.

Ensimmäinen kontakti Kathmandun lentokentällä paikallisten nepalilaisten kanssa oli pienoinen kulttuurishokki. Joka puolella oli ihmisiä, jotka tarjosivat erilaista ”apua” korvausta vastaan. Vihdoin ja viimein saimme hoidettua taksikuljetukset meille opettajille ja opiskelijoille. Taksikuljetus ei ollut kallis, vain muutamia euroja. Matka lentokentältä hotellille oli todella ikimuistettava kokemus; lehmät kaduilla, liikenteen ja ihmisten suuri määrä ihmetytti monin tavoin.

6.2 Tutustuminen ja esivalmistelu Yak & Yeti Hotellin keittiössä

Tiistaina 29.11.2011 aamiaisella tapasimme Yak & Yeti Hotellin food managerin, jonka kanssa sovimme, että aamiaisen jälkeen menemme hotellin keittiöön tapaamaan keittiöpäällikköä. Yak & Yeti Hotellin keittiöpäällikkö esitteli meille keittiön sekä muut työskentelytilat; varastot ja esivalmistelukeittiöt. Menimme hotellin puutarhaan suunnittelemaan Suomi-viikon lopullisia raaka-ainetilauksia sekä menuita tuleville lounaille ja illallisille. Lisäksi sovimme Yak & Yeti Hotellin food managerin sekä keittiöpäällikön kanssa, että tapaamme lounaalla Suomen suurlähettilään ja hänen vaimonsa.

Lounastapaamisen aikana sovimme Suomen itsenäisyyspäivän vastaanoton menun toteutuksesta sekä ja lopullisista ruokalajeista. Suurimpina tekijöinä ruokalajien valintaan vaikuttivat raaka-aineiden saatavuus sekä ruokalajien hinta. Lounaan jälkeen pidimme keittiöpäällikön kanssa palaverin Suomi-viikon raaka-aineita koskien. Tämän jälkeen Yak & Yeti Hotellin keittiöpäällikkö esitteli meille hotellin bankettitilat, missä olisi tarkoitus järjestää Suomen itsenäisyyspäivän vastaanotto.

Illtapäivällä menimme tapaamaan opiskelijoita heidän hotellille ja kerroimme heille, mitä olimme sopineet Suomi-viikon ja itsenäisyyspäivän järjestelyistä. Sovimme, että tapaamme Yak & Yeti Hotellissa seuraavana aamuna kello yhdeksän ja aloitamme Suomi-viikon esivalmistelun.

Keskiviikkona 30.11.2011 aamulla pidimme palaverin opiskelijoiden kanssa Yak & Yeti Hotellissa. Palaverissa sovimme työnjaon ryhmän kesken. Kello 10.00 menimme tutustumaan keittiöön ja opiskelijat menivät vaihtamaan työvaatteet heille varattuun tilaan. Työskentely Yak & Yeti Hotellin keittiössä oli aluksi aika hankalaa, kun työtilat olivat pienet ja keittiölaitteet olivat hyvin erilaiset ja puutteelliset verrattuna Vantaan ammattiopisto Varian työtiloihin ja keittiölaitteisiin. Lisäksi oikeiden raaka-aineiden saanti oli hankalaa. Teimme kuitenkin esivalmisteluja lähes koko päivän. Saimme monien vaikeuksien kautta esivalmistelut siihen vai-

heeseen, jotta pystyimme jättämään esivalmistelutyöt kello kahdeksan aikoihin suhteellisen hyvin mielin. Päivän päätteeksi pidimme opiskelijoiden kanssa vielä lyhyen yhteenvedon päivästä ja sovimme seuraavan päivän työvuorot. Päätimme, että aamuvuoroon lounasbuffeen tekemiseen kello 8 - 17 tulee neljä opiskelijaa ja iltavuoroon illallisbuffeen valmistamiseen kello 11 - 20 tulee neljä opiskelijaa. Projektin vetäjät olivat käytännössä koko päivän mukana opiskelijoiden apuna ja tukena ruoanvalmistuksessa.

6.3 Suomi-viikon ruokien valmistaminen

Suomi-viikon ensimmäisenä päivänä torstaina 1.12.2011 Suomi-viikon ruokien valmistaminen ei ollut helppoa, koska raaka-aineet eivät aivan vastanneet sitä, mitä olisimme halunneet. Jouduimme tekemään muutoksia ja kompromisseja monen ruokalajin kohdalla. Esimerkiksi tuoreen kalan saanti oli erityisen vaikeaa ja sitä emme lopulta saaneetkaan. Vaikeutena oli se, että monet suomalaiset perinneruoat ovat uuniruokia. Esimerkiksi pääkeittiössä ei ollut ollenkaan perinteistä uunia, ainoastaan tandooriuuni, joka ei soveltunut perinteisiin suomalaisiin uuniruokiin. Ainoa uuni oli leipomossa, joka oli muutenkin kovassa käytössä Yak & Yeti Hotellin omalla keittiöhenkilökunnalla. Saimme kuitenkin junailtua ”uuniruokalajit” niin, että ne onnistuivat. Ruokien soveltaminen ja ”pitkä pinna” sekä joustaminen omista opituista toimintatavoista oli todella kova sana.

Suomi-viikon ensimmäinen päivä oli täynnä ohjelmaa. Lounaalla oli lehdistötilaisuus, jossa toimittajat kyselivät suomalaisesta ruokakulttuurista ja sen taustoista. Lehdistön runsas kiinnostus oli aikamoinen yllätys, lisäksi lounaalle saapui runsaasti Nepalissa asuvia suomalaisia seurueineen sekä Suomen Nepalin suurlähettiläs Asko Luukkainen vieraineen.

Suomi-viikon toinen päivä perjantaina 2.12.2011 käynnistyi hyvin ruokien osalta, sillä kaikki tuotteet olivat maukkaita ja onnistuneita. Suurimpana haasteena olivat silti edelleen käytännön asiat keittiössä. Jo tarvittavien ruoanvalmistusastioiden löytäminen ruoanvalmistukseen oli vaikeaa, kun astioita ei yksinkertaisesti ollut. Esimerkiksi desi - ja litranmitat puuttuivat kokonaan keittiöstä sekä puntarit. Näin ollen jouduimme tekemään esimerkiksi litran mitan tyhjistä litran vesipullosta. Aloimme kaikki todella arvostaa entistä enemmän Varian hienoja opetuskeittiöitä.

Tapasimme vielä illallisen merkeissä eri kirkkokuntien suomalaisia lähetystyöntekijöitä, joiden kanssa saimme keskustella elämästä Nepalissa ja kuulla heidän kokemuksia. Heille suomalainen ruoka oli kuin taivaan lahja, mahtavaa olikin se, kun saatiin tuottaa täällä asuville suomalaisille palanen kotisuomea ruoan muodossa.

Lauantaina 3.12.2011 työpäivä alkoi aamuvuoron opiskelijoiden esivalmistelulla ja tarvittavien raaka-aineiden kartoituksella ja tilaamisella. Vaikeutena oli se, että hotellin varastot olivat kiinni aamulla, ne kun avautuivat vasta kello kymmenen jälkeen. Tahmean aloituksen jälkeen saimme lounaan valmiiksi kello kaksitoista. Haasteita tuottivat myös opiskelijoiden sairastapaukset. Vatsaoireet ja flunssa vaivasivat lähes kaikkia opiskelijoita.

Sunnuntaina 4.12.2011 aamupäivällä valmistimme Suomi-viikon lounaan ja illallisen koko ryhmän voimin. Sairastumiset vaikeuttivat edelleen toimintaa; yhdelle opiskelijoista oli tullut paha tulehdus sormeen. Jouduimme viemään opiskelijan lääkäriin. Lääkäriasemalla sormi tutkittiin ja opiskelijalle määrättiin antibioottikuuri ja sairausloma, eli yksi oli poissa meidän työntekijävahvuudesta koko loppuprojektin ajan. Myös kaksi muuta opiskelijaa valittivat vatsakipua ja hekin joutuivat ottamaan rauhallisemmin.

Saimme lounaan ja illallisen valmiiksi aamupäivällä ja lähdimme kello yksi vierailemaan suomalaisen naisen pitämään orpokotiin noin puolentoista tunnin ajomatkan päähän Kathmandusta. Perille päästyämme maisemat olivat upeat 1 900 metrin korkeudessa merenpinnasta. Vuoriston ilmanlaatu ja maisemat olivat Kathmandun kaupungin savuiseen ilmaan verrattuna aivan eri planeetalta. Orpolapsille veimme pehmoleluja ja lasten ilo oli todella aitoa ja se lämmitti meidän kaikkien mieltä. Muutenkin koko paikka oli todella kaunis sekä ilmapiiriltään rauhoittava ja rentouttava. Illalla palasimme takaisin Kathmandun kaupunkiin tyytyväisinä päivän antiin.

Maanantai 5.12.11 eli viimeinen päivä Suomi-viikosta käynnistyi jo melkein rutiinilla. Esivalmistelimme tuotteet koko päiväksi aamuvuorossa, sillä koko projektiryhmä oli pyydetty tulemaan aamuvuoroon. Tarkoituksena oli aloittaa viimeistään iltapäivällä Suomen itsenäisyyspäivän vastaanoton esivalmistelut. Suuri aika aamusta ja esivalmistelusta kului taas raaka-aineiden saannin varmistamiseen ja se todella turhautti. Kaikenlainen varmistelu siitä, että tuotteet todella tulevat ja milloin tulevat, vei suunnattomasti energiaa. Opiskelijoissa alkoi myös näkyä hieman väsymisen merkkejä, joka oli ymmärrettävää näissä olosuhteissa. Saimme lisäksi kuulla, että seuraavaksi päiväksi olisi lakon uhka! Lakko tarkoittaisi sitä, että koko Kathmandun kaupungin liikenne olisi pysähdyksissä ja näin ihmiset eivät pääsisi kovin helposti tai ollenkaan saapumaan itsenäisyyspäivän juhlaan. Päätimme tehdä joka tapauksessa kaikki esivalmistelut suunnitelmien mukaan, koska kaikki itsenäisyyspäivän vastaanottoon tilatut raaka-aineet olivat jo saapuneet ja esivalmistelut olivat työn alla. Saimme esivalmisteltua hyvin itsenäisyyspäivän vastaanoton ja lähdimme levollisin mielin lepäämään ja valmistautumaan seuraavaan päivään.

6.4 Suomen itsenäisyyspäivän tilaisuuden toteutus

Tiistaina 6.12.2011 itsenäisyyspäivän aamu alkoi kello yhdeksän työnjaolla ja raaka-aineiden etsinnällä. Pääsimme cocktail-palojen työstämiseen kello 10.00 jälkeen. Kaksi opiskelijoista oli heikossa kunnossa; syynä olivat vatsaoireet ja kuumeinen olo. Päästimme heidät hotellille lepäämään, eli taas oli neljä kättä vähemmän. Saimme silti hyvin ruoat tehtyä kello 15.00 mennessä. Vastaanoton alkuun oli vielä reilusti aikaa, eli kolme ja puoli tuntia. Pidimme tunnin lepotaun ja palasimme keittiöön kello 16.00 aikoihin. Oli aika viimeistellä cocktail-palat vadille. Viimeistelimme ruoat vadeille ja veimme ruoat tarjolle buffepöytään.

Juuri ennen Suomen itsenäisyyspäivän tilaisuuden alkua Yak & Yeti Hotellin johtaja pyysi meidät toimistoonsa ja antoi meille lämpimät kiitokset Suomi-viikon järjestelyistä. Yak & Yeti Hotelli oli saanut paljon hyvää julkisuutta lehdistössä ja palautetta asiakkailta kuluneella viikolla. Hotellin johtaja antoi meille pienet lahjat sekä kirjeet, joissa kiitettiin meidän ryhmän toimintaa sekä ammatillista osaamista. Lisäksi saimme kutsun tulla myös ensi vuonna järjestämään Suomi-viikkoa.

Tämän jälkeen kello 18.00 Suomen suurlähettiläspariskunta saapui paikalle ja kävimme vielä yhdessä läpi ruokalajit ja illan aikataulun. Vieraat alkoivat saapua kello 18.30. Ensimmäisinä saapuivat eri maiden diplomaattikunnan edustajat ja muut arvovieraat. Nepalin varapresidentti oli korkea-arvoisin Nepalin edustaja itsenäisyyspäivän juhlassa.

Saimme ruokajärjestelyistä erinomaista palautetta monilta vierailta ja se tuntui todella hyvältä kovan työn jälkeen. Opiskelijat olivat myös silminnähden todella tyytyväisiä saamaansa palautteeseen sekä kokemukseen Suomen itsenäisyyspäivästä. Heillekin Suomen itsenäisyyspäivän tilaisuus oli ainutlaatuinen ja ikimuistettava kokemus.

Suomen suurlähettiläspariskunta oli todella tyytyväinen tilaisuuden ruokatarjoiluiden toteutukseen ja he toivoivatkin näkevänsä meidät myös ensi vuonna itsenäisyyspäivän vastaanoton ruokatarjoiluiden toteuttajina. Sanoimme, että tulemme kyllä mielellämme, jos vain saamme rahoituksen järjestetyksi sekä Varian majoitus- ja ravitsemusalojohtajan sekä Varian rehtorin siunauksen projektille.

6.5 Matka Pokaraan

Keskiviikkona 7.12.2011 herätys oli hyvin aikainen eli kello 05.30. Lähdimme kello 06.00 Pokaraan, jonne oli matkaa noin kaksisataa kilometriä. Aikaa matkaan kului kuusi tuntia, koska vuoristoteiden kunto on aika heikko. Matkan varrelle mahtui monennäköistä mielenkiintoista, erityisesti maisemat olivat todella kauniit.

Ajettuamme noin kolme tuntia ilmeni, että eilinen lakon uhka oli muuttunut lakoksi ja tielle oli tuotu tiesulkuja ja jonot olivat todella pitkät. Jonojen ohittaminen sujui onneksi helposti, kun meillä oli turistiauton vihreät rekisterikilvet. Onneksi vihreiden turistiautorekisterikilpien avulla myös tiesulkujen ohittaminen sujui sujuvasti. Saavuimme Pokaraan ja majoittauduimme hotelliin. Illallisen nautimme hotellissamme yhdessä koko projektiryhmän kanssa. Illallisella saimme nauttia perinteisestä nepalilaisesta kansantanssiesityksestä, joka oli todella hieno kokemus meille kaikille.

Torstaina 8.12.2011 puolen päivän aikaan olimme sopineet tapaamisen Pokaran ammatilliseen oppilaitokseen (CTEVT), joka on perustettu vuonna 1989. Tarkoituksenamme oli tutustua heidän toimintaan ja myös kertoa suomalaisesta hygieniakoulutuksesta. Vierailu koulussa oli antoisa kokemus. Koulun opettajat esittelivät kaikki koulun opetustilat ja lisäksi saimme tavata opiskelijoita luokkatiloissa. Saimme esitellä suomalaista ravitsemisalan koulutustamme koulun opiskelijoille, nepalilaisille opettajille sekä koulun rehtorille. Tärkeimpänä teemanamme vierailussa oli Suomessa toteutettavan hygieniakoulutuksen esittely. Nepalilainen opiskelijamme esitelmöi suomalaisesta hygieniakoulutuksesta sekä ravitsemisalan koulutuksesta. Annoimme esitelmän päätteeksi koulun opettajille englanninkielisen hygieniakoulutusmateriaalin, jota he voisivat hyödyntää opetuksessaan. Koulun rehtori oli hyvin kiinnostunut mahdollisesta opiskelija- ja opettajavaihdosta koulujemme välillä. Sovimme, että selvitämme palattuamme Suomeen, kuinka voisimme toteuttaa opiskelija- ja opettajavaihtoa heidän koulunsa kanssa.

Perjantaina 9.12.2011 aamu alkoi varhaisella herätyksellä kello 05.30. Lähdimme ajamaan kohti vuoristoa. Noin tunnin päästä olimme perillä noin kolmen kilometrin korkeudessa. Odotimme Himalajan kaunista auringon nousua. Vihdoin aurinko nousi ja Himalajan vuoret, kuten esimerkiksi kuuluisa Annapurna-vuori näkyi lähes 7 000 metrin korkeudessa upeasti aamuauringon loisteessa.

Puolen päivän aikoihin suunnistimme lounaalle Nepalissa yli kymmenen vuotta asuneen suomalaispariskunnan kanssa. He olivat olleet mukana Suomen ulkoministeriön rahoittamissa vesijärjestelmien ja saniteettiverkoston projekteissa aina 1990-luvulta asti.

Illalla meidät kaikki oli kutsuttu nepalilaisen opiskelijamme kotiin illalliselle. Vierailu oli mielenkiintoinen tilaisuus nähdä nepalilainen koti. Illallisella oli tarjolla perinteisiä nepalilaisia ruokia. Ruokalajit olivat todella maukkaita.

Lauantaina 10.12.2011 aamiaisen jälkeen oli aika lähteä paluumatkalle Kathmanduun. Matka Pokarasta Kathmanduun meni sujuvasti, koska oli lauantai ja suurimmalla osalla nepalilaisilla

oli vapaa päivä. Olimme perillä Kathmandussa noin kuuden tunnin ajon jälkeen. Illalla menimme Suomen suurlähetystöön keskustelemaan kahden suurlähetystön asianhoitajan kanssa itsenäisyyspäivän vastaanotosta ja sen saamasta palautteesta. Palaute vastaanotosta oli ollut erittäin hyvää. Keskustelimme lisäksi mahdollisesta seuraavasta itsenäisyyspäivän vastaanoton hoidosta. Sovimme ottavamme yhteyttä, kun saamme tiedon, onnistuuko projekti myös tulevana vuotena. Yhteydenpito ja viestintä Suomen Nepalin suurlähetystön kanssa sujui oikein hyvin koko projektin ajan.

Sunnuntai 11.12.2011 alkoi omaehtoisella kaupunkikierroksella Kathmandussa ja valmistumisella kotimatkaan. Lentomme lähti kello 21 Kathmandun lentokentältä, joten meillä oli koko päivä aikaa katsella kaupunkia ja tehdä tuliaisostoksia. Opiskelijoille tehtiin projektin palautekysely lentokentällä, jolloin oli hyvin aikaa sen toteutukseen.

Maanantaina 12.12.2011 paluu takaisin Suomeen kesti lähes vuorokauden, lentoreitti oli sama kuin tulomatkalla. Lentoaikataulumme toimi hyvin ja saavuimme aikataulussa kello 15.00 Helsinki-Vantaan lentoasemalle. Olimme kaikki pitkän lentomatkan jälkeen väsyneitä, mutta tyytyväisiä Nepalissa saamiimme mahtaviin uusiin kokemuksiin.

7 Nepal-ruokakulttuuriprojektin arviointi

Tässä luvussa arvioidaan, kuinka Nepal-ruokakulttuuriprojektin suunnittelu ja toteutus onnistui ja mitä tekijöitä olisi hyvä huomioida tulevaisuuden opiskelijaprojektien suunnittelussa ja toteutuksessa.

7.1 Projektisuunnitelma, projektin tausta ja toiminnallinen ympäristö

Projektin toteutumisen varmistuminen syksyllä 2011 vaati projektinjohtajilta paljon, koska aikataulu oli tiukka. Yksinomaan projektinjohtajien päivittäinen oma opetustyö ja muut vastuutehtävät veivät paljon energiaa. Projektinjohtajien projektiin käytetty työtuntien määrä oli todella suuri, eikä sitä tosiasiassa voi aivan tarkkaan laskea. Projektiin ei ollut varattu opettajille palkallista työaikaa ja näin ollen projektia toteutettiin omalla ajalla eli työajan ulkopuolella. Tärkeää oli se, että projektin suunnittelu ja toteutus oli projektinjohtajien henkilökohtainen oma valinta. Projektiin sitoutuminen ilman rahallista korvausta vaati projektinjohtajilta vahvaa sitoutumista ja motivaatiota. Nepalissa toteutettava varsinainen projekti olikin ainoastaan jäävuorenhuippu siitä työmäärästä, mitä koko projektin toteutus vaati.

Oleellisen tärkeinä tekijöinä projektin suunnittelussa olivat opiskelijavalinnat, joissa nousivat esiin henkilökohtaisen haastattelun tärkeys, täysikäisyys, kaikkien opettajien suositukset eli koulumenestys, ei selvittämättömiä poissaoloja, kohtuullisen hyvä fyysinen kunto, hyvä stres-

sin- ja paineensietokyky, tupakoimattomuus sekä kohtuullinen alkoholinkäyttö. Nämä olivat niitä tekijöitä, jotka nousivat esiin tämänkin projektin aikana ja vaikuttivat projektin onnistumiseen oleellisesti sekä siihen, kuinka hyvin opiskelijat toimivat ja pärjäsivät ryhmässä.

Vaikeutena oli se, että projektiryhmä joudutaan lähes aina valitsemaan suhteellisen ajoissa ennen projektin toteuttamista. Monen nuoren opiskelijan elämässä elämäntilanteet voivat muuttua nopeastikin ja se saattaa muuttaa heidän motivaatiotaan ja mahdollisuuksiaan ottaa osaa projektiin.

Suurimpina muutostekijöinä opiskelijan motivaatioon olivat henkilökohtaiset asiat kuten seurusteluvaikeudet tai parisuhteen päättymisen, omaan asuntoon muuttaminen, työpaikan saanti. Tässäkin projektissa tapahtui aivan viime metreillä muutamien opiskelijoiden peruuttamisia henkilökohtaisista syistä. Se vaikeutti projektin vetäjien toimintaa oleellisesti, kun jouduttiin valitsemaan viime metreillä uudet opiskelijat projektiin. Tärkeää onkin projektin vetäjänä ymmärtää, että opiskelijaprojekteissa työskennellään nuorten aikuisten kanssa, joiden itsenäistyminen ja oman elämän hallinta ei aina ole välttämättä kunnossa.

7.2 Ideointi ja tavoitteiden määrittely

Nepal-ruokakulttuuriprojektin ideointi ja toteutus kesti useita kuukausia, joka tiivistyi niihin 15 päivään, jotka projektiryhmä oli Nepalissa. Oman huomion ansaitsevat ne lukuisat suunnittelupalaverit ja yhteydenotot yhteistyökumppaneihin. Pelkästään sähköpostiyhteyksiä kertyi yli 100 kappaletta. Oman hankaluuden asioiden hoitoon toi myös välimatkat, kulttuuriset erot sekä kielimuuri, jotka pakottivat viemään asioita rauhallisemmin eteenpäin kuin olin tottunut.

Projektin tavoitteet oli suunniteltu ja määritelty selkeästi ja se auttoi toteuttamaan määritetysti sovitut asiat. Haasteellisinta oli erilaiset olosuhteet Nepalissa, joihin ei oikein kyetty varautumaan. Luovuus ja joustaminen omista suunnitelluista tavoitteista Nepalin vaikeissa olosuhteissa olivat oleellisen tärkeitä. Vaikeista olosuhteista huolimatta tavoitteet täyttyivät projektille kohtuullisen hyvin.

7.3 Budjetti, aikataulu ja toteutuminen

Projektin budjetti toteutui lähes täydellisen suunnitellusti ja tulot ja menot pysyivät suunnitellussa budjetissa. Huolellisesti suunniteltu tulo- ja menoarvio oli projektin kulmakivi. Lähes vuoden kestänyt varainhankintatilaisuuksien suunnitteleminen ja toteuttaminen olivat projektin kokonaistymäärästä isoin osa. Varainhankintatilaisuuksien järjestäminen vaati monenlaisia suunnittelua. Kaikki projektin tulot Nepal-ruokakulttuuriprojektiin tulivat näistä tilaisuuksista.

sista. Varainhankintatilaisuudet olivat jo sinällään omia projekteja, joiden tekeminen vaati projektinjohtajilta monipuolista osaamista.

Aikataulu projektissa oli pääasiassa sopiva eli noin yksi vuosi, vaikka vielä syksyllä 2011 oli epävarmaa, toteutuuko projekti vai ei. Epävarmuus projektin toteutumisesta johtui osittain Nepalín Suomen suurlähettilään vaihtumisesta juuri syksyllä 2011 sekä nepalilaisten yhteistyökumppanien toiminnasta, joihin emme voineet mitenkään vaikuttaa. Sitten kun projektin toteutuminen vihdoín varmistui syyskuussa, aikataulu oli tiukka. Projekti jouduttiin käynnistämään uudestaan nopealla aikataululla eli muutamassa kuukaudessa. Oleellista siinä vaiheessa oli se, että projektin toteutuminen ei ollut kiinni projektiryhmästä ja rahoituksesta, sillä ne olivat kunnossa.

7.4 Projektin riskit ja viestintä

Projektin suurimmat riskit Nepalissa olivat sairastumiset. Sairaustapauksia olikin valitettavan paljon koko Nepalissa oloajan. Ryhmän jäsenistä lähes kaikki sairastivat jonkinlaisen vatsataudin. Syitä vatsaoireisiin on vaikea löytää, vaikka käsihygieniaan panostettiin jokaisen henkilökohtaisella käsien huolellisella pesulla ja desinfioinnilla. Useat sairaustapaukset viittasivat ruokamyrkytyksiin. Mielenkiintoiseksi asian tekee se, että epäillyt ruokamyrkytystapaukset tapahtuivat eri päivinä ja eri paikoissa, eli selkeää yksittäistä syytä ei voi sanoa. Kaikki projektin tekijät menevät antamaan Suomeen palattuaan ulosteviljelynäytteen.

Viestintä Nepaliin yhteistyökumppaneille oli myös vilkasta, kun projekti käynnistyi syksyllä lyhyellä varoitusajalla. Viestintä nepalilaisten kanssa sujui hyvin vaihtelevalla menestyksellä. Kulttuurierot tulivat hyvin selväksi. Sanat kyllä ja ei eivät välttämättä tarkoita Nepalissa sitä, mitä ne meille suomalaisille tarkoittavat. Monessa tilanteessa, kun pyysimme jotain asiaa hoidettavan, saimme vastaukseksi, että kyllä asia hoituu, mutta tosiasiasa sitä ei kukaan hoi-
tanut, kun tulimme Nepaliin paikan päälle. Suomalaiselle luonteelle tämä oli erityisen vaikea asia ymmärtää, kun Suomessa on totuttu siihen, että ihmisen sanaan voi luottaa. Kaikenlainen epävarmuus siitä, että onko asia hoidossa vai ei, vaikutti todella paljon koko projektin ajan. Haasteellista oli se, että kuinka saadaan varmuus viestin perille menosta vastaanottajalle ja ymmärsikö vastaanottaja asian oikein.

Viestintä projektin vetäjien välillä puhelimella ja sähköpostilla oli lähes päivittäistä. Vastuun-
jako projektin vetäjien välillä toimi hyvin. Viestintä projektin jäsenten, opiskelijoiden välillä toimi myös erittäin hyvin. Varainhankintatilaisuudet ja projektikokoukset olivat luoneet hyvän pohjan ja ilmapiirin projektin jäsenten välille. Projektin aikana Nepalissa pidimme työn lo-
massa keskustelutuokioita opiskelijoiden kanssa. Keskustelutuokioissa ilmeni, että kulttuurishokki uusissa olosuhteissa oli yllättävin ja vaikein tekijä monelle nuorelle opiskelijalle. Pu-

huminen opiskelijoiden kanssa auttoi heitä näkemään asioita huumorin kautta ja positiivisesti, kun asiat eivät sujuneet toivotulla tavalla. Oleellisen tärkeä rooli projektinvetäjillä olikin opiskelijoiden rohkaisemisessa ja kannustamisessa.

7.5 Projektin tulosten siirto toimeksiantajalle ja projektin päättäminen

Vantaan ammattiopisto Variassa tehdään kaikista projekteista raportti projektin toteutuksesta ja se esitellään majoitus- ja ravitsemisalan kokouksessa. Raportti julkaistaan sähköisenä versiona koulun sisäisillä sivuilla, josta kaikki opettajat voivat käydä lukemassa projektin raportin. Projektin päättäminen tarkoittaa myös taloushallinnon asioita eli kaikkien matkaan liittyvien maksujen ja laskujen hoitamista eteenpäin taloussihteerille. Myös projektiin osallistuvien opiskelijoiden kanssa pidetään yhteinen päätöstilaisuus, jossa käydään läpi vielä projektin toteutus eli jälkipuinti.

Opiskelijakysely (Liite 2) toteutettiin kotimatkaa odoteltaessa lentokentällä Kathmandussa 11.12.2011 kello 19 -20. Kyselyyn vastasivat kaikki projektiin osallistuvaa 10 opiskelijaa. Kokemuksesta projektinjohtajat olivat oppineet, että paras aika opiskelijakyselylle on heti tuoreeltaan.

Nepal-ruokakulttuuriprojektin toteutus kesti useita kuukausia, jonka aikana opiskelijat joutuivat tekemään töitä useissa varainhankintapaikoissa sekä itse projektissa Nepalissa. Yleinen palaute projektista opiskelijoiden taholta oli erittäin myönteinen. Opiskelijat saivat tehdä paljon itsenäistä työtä sekä paneutua uusiin toimintatapoihin projektin myötä.

Yleinen kommentti oli, että he oppivat enemmän tämän projektin kautta kuin koko kolmevuotisen opiskelunsa aikana. Keskeisenä oppimisena opiskelijat kokivat jo opittujen ammatillisten tietojen ja taitojen soveltamisen sekä uusien toimintatapojen oppimisen.

Mielenkiintoisimmaksi nousi tietysti aikamme Nepalissa, sillä työolosuhteet olivat kaikille opiskilaille jonkin verran Suomen oloista poikkeavat. Haasteina projektin aikana opiskelijat kokivat terveysasiat eli oman sairastumisen sekä matkaväsymyksen. Myös ensimmäisten päivien aikainen henkinen paine uusissa olosuhteissa näkyi monen opiskelijan palautteessa. Projektin edetessä stressi väheni, kun uusiin olosuhteisiin alettiin tottua. Fyysistä rasittavuutta ei juuri kukaan kokenut ylivoimaiseksi projektin aikana. Ainoastaan aikaerosta johtuva unenpuute vaivasi muutamia opiskelijoita alkuvaiheessa.

Itse työntekoa opiskelijat eivät kokeneet rankkana, mutta käytännön asioiden tekeminen ja hoitaminen oli välillä vaikeaa Yak & Yeti Hotellin keittiön olosuhteista johtuen. Tarvittavien ruoanvalmistusvälineiden ja raaka-aineiden puuttuminen aiheutti ylimääräistä haastetta. Mie-

lenkiintoisena asiana opiskelijat kokivat nepalilaisten kokkien toiminnan seuraamisen Yak & Yeti Hotellin keittiössä. Erityisen mielenkiintoisena koettiin erilaiset ruoanvalmistusmenetelmät sekä uusien raaka-aineiden käyttö. Palautteena oli se, että opiskelijat olisivat halunneet oppia nepalilaista ruokakulttuuria ja ruoanlaittotaitoja vielä enemmän, mutta he ymmärsivät, että meidän oman projektin toteutus ei antanut siihen mahdollisuutta.

Lopuksi koontina opiskelijakyselystä opiskelijat kokivat saaneensa uutta intoa ja voimaa omaan tulevaisuuteensa. Koko projektin ajan opiskelijat kokivat ryhmän yhteishengen hyväksi sekä opiskelijat kokivat saaneensa riittävästi tukea projektin vetäjiltä ja muilta ryhmän jäseniltä. Pääosiltaan opiskelijat kokivat projektin toteutuksen onnistuneeksi ja mielenkiintoiseksi. Tutustuminen uuteen kulttuuriin sekä ihmisiin tuotti heille elämää rikastuttavaa tärkeää pääomaa elämäänsä. Monet opiskelijoista sanoivatkin aikovansa tulevaisuudessa tulla tutustumaan Nepalin luontoon ja sen kulttuuriin vielä syvällisemmin.

8 Yhteenveto ja johtopäätökset

Nepal-ruokakulttuuriprojektin toteutus vaati paljon aikaa ja vaivaa, joista suurimpina ja tärkeimpinä olivat rahoitushankintatilaaisuuksien suunnittelu ja toteutus sekä Nepal-projektin suunnittelu ja sen toteutus Nepalissa. Nepalin haasteelliset olosuhteet yllättivät, vaikka niihin oli pyritty varautumaan ennakkoon monin tavoin. Alkupäivien kulttuurishokin jälkeen varsinainen projektin toteutus Nepalissa sujuikin melko hyvin. Suomi-viikon ja Suomen itsenäisyyspäivän tilaisuuden toteutus oli loppua kohden mentäessä jo melko miellyttävää työskentelyä.

Tärkeänä tekijänä oli Yak & Yeti Hotellin keittiöhenkilökunnan parantunut avuliaisuus ryhmäämme kohtaan. Kielimuuri ja kulttuurierot olivat suurimmat haasteet alussa, mutta keittiöhenkilökunnan asenne ja toiminta parantui alun vaikeuksien jälkeen huomattavasti loppua kohden. Alun vaikeudet oli ymmärrettävissä, sillä keittiöhenkilökunnallekin tilanne oli uusi, kun keittiössä työskenteli useita ulkomaalaisia.

Kivijalkana Nepal-ruokakulttuuriprojektin onnistumiselle oli projektinjohtajien välinen hyvä ja avoin kommunikaatio, ilman tätä projektin toteutus olisi ollut vaikeaa. Lisäksi projektin johtajien molempien vahva sitoutuminen, hyvä asenne ja vastuun kantaminen esisuunnittelusta projektin loppuun saakka, antoivat hyvät edellytykset projektin onnistumiselle. Tärkeänä asiana onkin ymmärtää, että projektissa harvoin kaikki menee niin kuin on suunniteltu. Muutuvissa ja yllättävissä tilanteissa nimenomaan punnitaan projektinjohtajan stressin sietokykyä sekä yhteistyötaitoja.

Projektin toteuttaminen antoi myös työnantajalleni Vantaan ammattiopisto Varialle oivan mahdollisuuden erikoistua tämänkaltaisten projektien hoitoon. Tarkoitus onkin tehdä tämän-

kaltaisista projekteista jokavuotisia koulutustapahtumia. Näin voidaan antaa opiskeluun motivoituneille opiskelijoille mahdollisuus kehittää ammattitaitoansa kansainvälisissä projekteissa. Uskon, että Nepal-ruokakulttuuriprojektin toteutus helpottaa tulevien ulkomaanprojektien suunnittelua sekä mahdollisten ongelmien minimointia. Ongelmien minimoinnissa yhtenä tärkeimpänä asiana katson motivoituneiden opiskelijoiden valinnat projektiin sekä heidän ohjauksen projektin suunnittelussa ja toteutuksessa.

9 Pohdinta

Purimme yhdessä toisen projektinjohtajan kanssa projektia heti tuoreeltaan kotimatalla lentokoneessa, mitä tekijöitä tulevaisuuden projektien johtamisessa olisi erityisen tärkeää huomioida. Pohdinnan tuloksena tulimme johtopäätökseen, että opiskelijoiden kanssa toteutettu ruokakulttuuriprojekti ja sen johtaminen on paljon enemmän kuin vain oman ammatillisen osaamisen hyödyntämistä tai kehittämistä. Pohdinnan tuloksena nousi esiin asioita, jotka ovat tärkeitä ominaisuuksia projektin johtajalle. Tärkeitä ominaisuuksia projektin johtajalle, jotta pystyy johtamaan projektia ja pitämään huolta omasta sekä opiskelijoiden jaksamisesta vaikeissakin olosuhteissa, ovat hyvä stressinsietokyky, avarakatseisuus uusille asioille sekä huumorintaju. Haasteellisen projektin johtaminen näytti sen, että allekirjoittanut on vielä keskeneräinen tältä osin. Sainkin projektin johtajana monta tärkeää oppimiskokemusta omasta itsestäni sekä projektinjohtamisesta.

Nepal-ruokakulttuuriprojektin toteutus antoi erinomaiset puitteet opettajille samoin myös opiskelijoille mahdollisuuden kehittää omaa ammattitaitoaan. Huolimatta aikaisemmista projekteista, joita olen ollut tekemässä ulkomailla, sekä useista ulkomaan työkokemuksista, poikkesi tämä projekti laajuudessaan muista hyvinkin paljon. Projektin suunnittelu ja käytännön järjestelyt opettivat toteuttamaan ja paneutumaan uusiin asioihin, samoin kuin suhtautumaan ongelmiin rennosti. Näistä mainittakoon erityisesti kulttuuriset erot ja käytännön asioiden hoitaminen Nepalissa.

Projektin vetäjänä olen tyytyväinen Nepal-ruokakulttuuriprojektiin osallistuneiden opiskelijoiden toimintaan. Uskonkin, että opiskelijoille vierailu todellisessa kehitysmaassa avasi silmät näkemään, kuinka hyvin meillä on asiat täällä Suomessa ja että todella monesta asiasta on syytä olla hyvin kiitollinen. Uskon myös, että projektin todellinen hedelmä näkyy varmasti tulevaisuudessa opiskelijoiden elämässä. Lopuksi haluaisin kannustaa muita ammatilliseen koulutukseen erikoistuneita oppilaitoksia ja opettajia toteuttamaan vastaavanlaisia projekteja ulkomailla. Työ on vaativaa, paljon aikaa ja uhrauksia vievää, mutta suunnattoman antoisaa ja opettavaista.

Lähteet

Kirjat ja vastaavat painetut lähteet

Hirsjärvi, S., Remes, P. & Sajavaara, P. 2009. Tutki ja Kirjoita. 13. osin uudistettu painos. Helsinki: Tammi.

Lehtinen, M., Peltonen, H. & Talvinen, P. 2004. Ruoanvalmistuksen käsikirja. Porvoo: Wsoy.

Löow, M. 2002. Onnistunut projekti. Projektijohtamisen -ja suunnittelun käsikirja. Helsinki: WS Bookwell Oy.

Majupuria, I. 1994. Enjoy Nepalese Cuisine. Kathmandu: Hillside press.

Rissanen, T. 2002. Projektilla tulokseen. Projektin suunnittelu, toteutus, motivointi ja seuranta. Jyväskylä: Gummerus.

Ruuska, K. 2007. Pidä projekti hallinnassa. Suunnittelu, menetelmät, vuorovaikutus. Helsinki: Talentum.

Uusivirta, H. 1982. Suomalaisen ruokaperinteen keittokirja. Porvoo: Wsoy.

Vilkka, H. & Airaksinen, T. 2003. Toiminnallinen opinnäytetyö. Helsinki: Tammi.

Sähköiset lähteet

Dlc.2012. Viitattu 5.1.2012.
http://www.dlc.fi/~marianna/gourmet/17_4.htm

Ejournal 2012. Viitattu 5.1.2012.
[http://www.ejournal.fi/osm/index.php?action\[\]=IArticleShow::showArticle\('31157'\)](http://www.ejournal.fi/osm/index.php?action[]=IArticleShow::showArticle('31157'))

Finland 2012a. Viitattu 5.1.2012.
<http://finland.fi/Public/default.aspx?contentid=160065&nodeid=41801&culture=en-US>.

Finland 2012b. Viitattu 5.1.2012.
<http://finland.fi/public/default.aspx?contentid=160136>

Finland.org.np 2012a. Viitattu 14.1.2012.
<http://www.finland.org.np/public/default.aspx?nodeid=44218&contentlan=1&culture=fi-FI>

Finland.org.np 2012b. Viitattu 14.1.2011.
<http://www.finland.org.np/Public/default.aspx?nodeid=44214&culture=fi-FI&contentlan=1&displayall=1>

Finland.org.np 2012c. Viitattu 14.1.2011.
<http://www.finland.org.np/public/default.aspx?nodeid=35110&contentlan=1&culture=fi-FI>

Foodfromfinland 2012a. Viitattu 5.1.2012.
http://www.foodfromfinland.com/index.phtml?C=420&product_id=57&s=85

Foodfromfinland 2012b. Viitattu 5.1.2012.
http://www.foodfromfinland.com/index.phtml?C=410&product_id=386&s=83

Foodfromfinland 2012c. Viitattu 5.1.2012.
http://www.foodfromfinland.com/index.phtml?C=410&product_id=548&s=83

Foodfromfinland 2012d. Viitattu 5.1.2012.

http://www.foodfromfinland.com/index.phtml?C=410&product_id=52&s=83

Foodfromfinland 2012e. Viitattu 5.1.2012.

http://www.foodfromfinland.com/index.phtml?C=410&product_id=549&s=83

Foodfromfinland 2012f. Viitattu 5.1.2012.

http://www.foodfromfinland.com/index.phtml?C=410&product_id=29&s=83

Foodfromfinland 2012g. Viitattu 5.1.2012.

http://www.foodfromfinland.com/index.phtml?C=419&product_id=544&s=241

Foodfromfinland 2012h. Viitattu 5.1.2012

http://www.foodfromfinland.com/index.phtml?C=420&product_id=395&s=85

Foodfromfinland 2012i. Viitattu 5.1.2012

http://www.foodfromfinland.com/index.phtml?C=420&product_id=68&s=85

Foodfromfinland 2012j. Viitattu 5.1.2012.

http://www.foodfromfinland.com/index.phtml?C=419&product_id=53&s=241

Foodfromfinland 2012k. Viitattu 5.1.2012.

http://www.foodfromfinland.com/index.phtml?C=422&product_id=64&s=87

Foodfromfinland 2012l. Viitattu 5.1.2012.

http://www.foodfromfinland.com/index.phtml?C=422&product_id=407&s=87

Foodfromfinland 2012m. Viitattu 5.1.2012.

http://www.foodfromfinland.com/index.phtml?C=421&product_id=63&s=124

Foodfromfinland 2012n. Viitattu 5.1.2012.

http://www.foodfromfinland.com/index.phtml?C=421&product_id=66&s=124

Foodfromfinland 2012o. Viitattu 5.1.2012.

http://www.foodfromfinland.com/index.phtml?C=422&product_id=42&s=87

Foodfromfinland 2012p. Viitattu 5.1.2012.

http://www.foodfromfinland.com/index.phtml?C=422&product_id=404&s=87

Foodit 2012. Viitattu 14.1.2012

[http://foodit.fi/terveys/mitka-rokotukset-kannattaa-ottaa-\(nepal\)/](http://foodit.fi/terveys/mitka-rokotukset-kannattaa-ottaa-(nepal)/)

Formin.finland 2012. Viitattu 14.1.2012

<http://formin.finland.fi/public/default.aspx?nodeid=31018&contentlan=1&culture=fi-FI>

Indobase 2012. Viitattu 5.1.2012.

<http://www.indobase.com/recipes/details/finnish-rye-bread.php>

Kuljetusopas 2012. Viitattu 5.1.2012.

<http://www.kuljetusopas.com/kuljetus/lentokuljetukset/>

Pikkunepal 2012. Viitattu 14.1.2012.

<http://www.pikkunepal.fi/nepalfn.php?id=19>

Ruokatieto 2008.

Viitattu 5.12.2011. <http://www.ruokatieto.fi/Suomeksi/Ruokakulttuuri>

Suomalaisen ruokakulttuurin ulottuvuuksia -katsaukseen 2012.
Viitattu 12.6.2011. <http://www.ruokatieto.fi/Suomeksi/>

Vantaa 2012. Viitattu 14.1.2012
http://www.vantaa.fi/fi/opetus_ja_kasvatus/aikuiskoulutus/vantaan_ammattiopisto_varia/yl_eista_variasta/projektit/kansainvaliset_yhteydet

Julkaisemattomat lähteet

Aakala, J. & Ojapelto, J. 2010. Projektina tapahtumien järjestäminen coW-sosiaalinen ohjelma. Lahden ammattikorkeakoulu. Lahti. Opinnäytetyö.

Eskola, R. 2010. Ruokaa ja romantiikkaa; tilaustarjoilu hääjuhlaan. Lahden ammattikorkeakoulu. Lahti. Opinnäytetyö.

Heiska, J. 2004. Suomiviikot Malesiassa. Haaga-Helia ammattikorkeakoulu. Helsinki. Opinnäytetyö.

Laaksonen, L. 2006. Projektina onnistunut konferenssi: Case University Entrepreneurship-Incubating Processes 2006 - konferenssi. Lahden ammattikorkeakoulu. Lahti. Opinnäytetyö.

Leskinen, M. 2011. Ruokakulttuuri ja lähiruoka elämyksellisen hääjuhlatuotteen kehittämisessä. Saimaan ammattikorkeakoulu. Lappeenranta. Opinnäytetyö.

Tahvanainen, I. 2011. Tasavallan Presidentinlinnan hovimestarin haastattelu 20.11.2011. Tasavallan Presidentin linna. Helsinki.

Toivanen, S. 2008. Italia-viikko ravintola Pannussa. Kajaanin ammattikorkeakoulu. Kajaani. Opinnäytetyö.

Varia 2010a. Vantaan ammattiopisto Varian esittely 2010. power-point esitys. Vantaa.

Varia 2010b. Vantaan ammattiopisto Varian tulokortti 2011. power-point esitys. Vantaa.

Varia 2010c. Vantaan ammattiopisto Varian strategiset tavoitteet 2010. power-point esitys. Vantaa.

Taulukot

Taulukko 1: Aiheeseen liittyvät aiemmat opinnäytetyöt/pro gradu -tutkielma	9
Taulukko 2: Nepal-ruokakulttuuriprojektin aikataulusuunnitelma	24
Taulukko 3: Nepal-ruokakulttuuriprojektin alustava matkaohjelma	25
Taulukko 4: Nepal-ruokakulttuuriprojektin rahan lähteet ja rahan käyttö - laskelma	26
Taulukko 5: Toteutusaikataulu	29

Liitteet

Liite 1 Nepal-ruokakulttuuriprojektisuunnitelma: teemahaastattelurunko	46
Liite 2 Nepal-ruokakulttuuriprojektiin osallistuvien opiskelijoiden palautekysely	47
Liite 3 Itsenäisyyspäivän vastaanoton menu	48
Liite 4 Suomi-viikon menu	49
Liite 5 Suomi-viikon ja itsenäisyyspäivän reseptit	51
Liite 6 Kuvat Nepal-ruokakulttuuriprojektista	60

Liite 1 Nepal-ruokakulttuuriprojektisuunnitelma: teemahaastattelurunko

1. Ruokakulttuuriprojektin tavoitteet
2. Ruokakulttuuriprojektin budjetti
3. Raaka-aineiden valinta ja reseptien suunnittelu
4. Ruokalajien suunnittelu ja testaus
5. Raaka-aineiden kuljetus kohdemaahan

Liite 2 Nepal-ruokakulttuuriprojektiin osallistuvien opiskelijoiden palautekysely

Palaute yleisesti projektityöskentelystä ja sekä oppimisesta projektissa

1. Mitä hyötyä projektista oli ammattitaidon kannalta? Perustele vastauksesi
2. Mikä oli rasittavuus verrattuna muuhun opiskeluun - projektin 2 vko laajuus huomioon ottaen?
3. Mikä oli projektityön mielekkyys opintoina?
4. Millainen oli motivaatiosi ennen projektityötä? Perustele vastauksesi.
5. Millainen oli motivaatiosi projektityön suorituksen alkuvaiheessa? Perustele vastauksesi.
6. Millainen oli motivaatiosi projektin päätyttyä? Perustele vastauksesi.
7. Mitä uutta opit alasi ammattiteoriasta?
8. Mitä uutta opit alasi ammattikäytännöistä?
9. Mitä uutta opit Ruokakulttuurikäytännöistä?
10. Mikä oli mielestäsi parasta Nepal-ruokakulttuuriprojektin toteutuksessa?
11. Mitä Nepal-ruokakulttuuriprojektin toteutukseen liittyviä asioita haluaisit parantaa tai kehittää tulevaisuudessa?
12. Miten koit oman osuuden projektityöskentelyssä sekä oman oppimisen projektissa?

Liite 3 Itsenäisyyspäivän vastaanoton menu

Suolaiset tuotteet

Sillitartaria ja perunaa ruisleivällä

-

Lohigraavirulla palttoonapilla

-

Lohenmätimoussea palttoonapilla

-

Porotartar palttoonapilla

-

Kanaa ja piparjuurimajoneesia vaalealla leivällä

-

Punajuurimoussea palttoonapilla

-

Pienet karjalanpiirakat munavoilla

-

Metsäsienisalaattia palttoonapilla

-

Katkaraputillimajoneesia vaalealla leivällä

Makeat tuotteet

Aurajuustomousse piparkakulla

-

Suklaamoussea suklaa kakkupohjalla

-

Karpalomousse vaalealla kakkupohjalla

-

Luumumousse vaalealla kakkupohjalla

Liite 4 Suomi-viikon menu

Starters/Alkuruoat

Vegetarian Salad/ Vihannessalaatit

Finnish Vegetable Salad - "Rosolli"/ Rosolli

Finnish Mushroom Salad/ Suomalainen Sienisalaatti

(Warm) Soups/(Lämpimät) Keitot

Chanterelle Soup/ Suppilovahverokeitto

Traditional Finnish Salmon soup/ Perinteinen Suomalainen LohiKeitto

(Cold)Fish etc./(Kylmät) Kalat ym.

Blinis with fish roe/ Blini ja Mäti

Shrimps Crispbread/ Ravut Hapankorppuleivällä

Whitefish Tartar marinated in Lemon Served in a Courgette / Kalatartar marinoitu Sitruunalla leivällä

Slightly Salted Salmon - Gravlox, Mustard Sauce/ Graavilohi, Sinappikastike

Grilled Trout or Salmon/ Grillattua Taimenta tai Lohta

(Warm)Accompanints/(Lämpimät) Lisäkkeet

Dill potatoes/ Tilliperunat

Carrot Casserole/ Porkkanalaatikko

Vegetarian or Traditional Stuffed Cabbage Rolls/ Kasvis/ Perinteiset Kaalikääryleet

Sweet Christmas Vegetables and Horseradish Cream/ Makeat Uunijuurekset ja Piparjuurikermaa

Main Courses/Pääruoat

Fish Dishes/Kalaruoat

Beetroot Whitefish/ Punajuuri Siika

Jansson`s Temptation/ Janssonin Kiusaus

Oven-Baked Salmon/ Uunilohi

Meat Dishes/Liharuoat

Traditional Finnish Pork Casserole/ Perinteinen Sianlihakastike- "Läskisoosi"

Burgers with beetroot (chicken and Lam)/ Lindströminpihvi(kanasta ja lampaasta)

Roast Christmas Ham/ Joulukinkku

Karelian Stew/ Karjanpaisti

Breads/Leivät

Karelian Rice Pasties/ Karjalanpiirakat

Finnish Rye Bread/ Ruisleipä

Christmas Loaf/ Joululimppu

Desserts/Jälkiruoat

Prune Mousse/ Luumumousse

Cranberry Cakes/ Karpalokakkua

Apple Pie with Vanilla Sauce/ Omenapiirakkaa ja Vaniljakastiketta

Blue Cheese Mousse/ Sinihomejuustomousse

Finnish Buns/ Suomalaista pullaa

Berry Pie/ Marjapiirakkaa

Liite 5 Suomi-viikon ja itsenäisyyspäivän reseptit

Starters

Finnish Vegetable Salad - "Rosolli"

- 5 cooked or pickled beetroots
- 2 boiled carrots
- 2 boiled potatoes
- 1 pickled cucumber
- 1 onion
- 1 apple
- Parsley
- 200 ml double cream or crème fraîche
- 1 tsp white wine vinegar
- Salt
- White pepper
- Liquid from jar of pickled beetroots

Cut the vegetables into 1/2-inch cubes and group neatly onto a dish. Decorate with parsley. Whip the cream until frothy. Season and colour the cream with beetroot liquid, until lightly pink. Pour the dressing into a bowl for serving. Serve with some pickled herring. (Foodfromfinland 2012a.)

Finnish Mushroom Salad

- 3-4 dl of salted mushrooms
- 1 onion
- Dressing:
- 2 dl cream
- 1-2 tsp lemon juice or vinegar
- 1/2 tsp of sugar
- dash of freshly ground white pepper

Soak the salted mushrooms until the salt level is right. Squeeze out the excess water and chop the mushrooms. Peel and chop the onion. Check the taste - it should have a slightly sharp tang. Stir the mushrooms and the chopped onions into the dressing.

The traditional Finnish mushroom salad is made of salted milk caps. Before salting, the cleaned mushrooms are boiled in plenty of water for five minutes, rinsed and cooled. The mushrooms are then placed in glass jars with layers of salt (salt content is 10-15% of the weight of the mushrooms). The mushrooms are pressed down into the jar by covering them with a weight, e.g. a plate with a clean stone on it, and stored in a cold place.

(Foodfromfinland 2012b.)

Thins with blue cheese mousse

- 8 slices FINN CRISP Thins
- 150 g blue cheese
- ½-1 dl cream/milk
- 1 tbsp pine kernel

Blinis with vendance roe

- 3 dl semi-skimmed milk
- ½ sachet of dried yeast
- 2 dl buckwheat flour
- 2 egg yolks
- 1 dl beer
- 5 cl rye flour
- 1 dl wheat flour

- ½ tbs salt
- freshly ground white pepper
- 1½ tbs smetana
- 2 beaten egg whites

Warm the milk to 42 °C and add the yeast. Add the buckwheat flour and mix it to a smooth dough. Cover and allow it to stand overnight and ferment into sourdough. Combine the other ingredients with the sourdough, folding in the beaten egg whites last. Fry the blinis until crisp in clarified butter in a blini pan and serve them hot with clarified butter, vendance roe, chopped onion, black pepper and Smetana. (Foodfromfinland 2012c.)

Crispbread with shrimps

Shrimps and dill

- 6 slices FINN CRISP Small Rounds Multigrain
- 1 pack shrimps (frozen)
- ½ jar crème fraîche or sour creme (100 g)
- ½ dl pea (frozen)
- ½ tsp fresh dill
- black pepper

(Foodfromfinland 2012d.)

Herring Salad Finlandaise

Ingredients:

- 1/2 kg Potatoes (boiled & peeled)
- 1 Apple
- 1/2 Onion
- 4-5 Pickled Herring Fillets
- 1/2 cup Sour Cream
- 1/2 cup Normal Cream
- 6-7 medium-sized Gherkins (German, Polish or Russian variety)
- Olive Oil
- 1/2 Lemon
- Parsley
- Salt & Pepper (to taste)

How to make Herring Salad:

- Cut the herring fillets into strips of 2 cm.
- Chop the gherkins and onions into fine pieces.
- Peel the apple and cut it into cut into cubes of 2 cm.
- Cut the potatoes into cubes.
- Assemble everything into a large bowl. Squeeze half lemon in it and add sour and normal cream.
- Season with little salt and pepper.
- Add fresh parsley and olive oil and mix the ingredients very gently. (Finland 2012a.)

Whitefish tartare marinated in lemon served in a courgette ring

- 700 g whitefish fillets
- 1 courgette

Marinade

- 2.5 dl rape oil
- 1½ tbs sea salt
- juice of 2½ lemons

- 3 tsp red wine vinegar
- 3 tsp sugar
- 1 dl chopped dill
- 1 leek

Cut the fish fillets into thin strips. Combine the marinade ingredients. Turn the strips of fish in the marinade ensuring that there is marinade between them. Let them marinate for at least 2 hours.

Cut the courgette lengthwise into thin slices with a cheese slicer. Steam the slices for a couple of minutes and chill them in iced water. Finally dry them carefully between sheets of kitchen roll.

Drain off excess marinade from the strips of fish and dice them. With the aid of a ring mould form the whitefish into tartare portions and wrap rings made of slices of courgette around them. Tie the rings in place with a strip of boiled leek. Serve on a bed of frisée salad, garnish with a shoot of mangold and drizzle herb oil around the serving. (Finland 2012b.)

Herb Oil

- 1 dl rape oil
- 1.5 dl chopped parsley
- 5 cl chopped chervil
- ½ tsp gourmet salt
- freshly ground black pepper

Chop the parsley, chervil and salt finely in a food processor. Drizzle the oil over them and continue processing until the oil is an even green colour. Season with the pepper and strain. You can store any surplus oil in the refrigerator for later use. (Foodfromfinland 2012e.)

Chanterelle Soup

- 3 tbsp butter
- 50 ml chopped onion
- 400 g fresh chanterelles, chopped (or 150 g canned)
- 3 tbsp flour
- 800 ml vegetable stock
- 200 ml whipping cream or heavy cream
- Salt and freshly ground black pepper
- 50 ml parsley, chopped

Sauté the onion and mushrooms in butter. Stir in the flour. Pour in the vegetable stock, continuously stirring. Simmer for 15 minutes. Add the seasoning and cream. Bring to the boil. Sprinkle with parsley just before serving. Serve with toast and butter. (Foodfromfinland 2012f.)

Traditional Salmon soup

- 200 g onions
- 100g butter
- 800 g potatoes
- 2 l fish stock
- 6 dl cream and sea salt
- 12 pc. allspice
- 5 pc. bay leaves
- 2 slice rye bread
- 500 g salmon
- 20 g dill

Simmer chopped onions in a butter. Add peeled and diced potatoes and continued simmering. Add fish stock and cream. Wrapped spices and rye bread to a food cloth and add it to a soup base. When potatoes are almost ready, add diced salmons. Let it simmer until potatoes and salmon is cooked. Remove food cloth. Add salt and chopped dill. (Foodfromfinland 2012g.)

Main courses & Accompaniments

Mashed potatoes

- 1 kg (mashing) potatoes
- Water, salt
- 200-300 ml whole or semi-skimmed milk
- Salt
- Some butter or margarine

Peel and slice the potatoes. Cook until done, in salted water. Pour the water into a dish for further use.

Bring the milk to the boil and add it over the hot potato wedges. Whisk fluffy with an electric mixer or mash by hand with a potato masher. If necessary, add some stock and a pad of butter.

Check the taste, and season with salt, if necessary. (Ejournal 2012.)

Carrot casserole

- ½ kg carrots
- Water
- 1½ dl rice for the porridge
- 5 dl cooking water from the carrots
- 5 dl milk
- 2 eggs
- Salt
- White pepper
- Nutmeg

Cook the peeled, chopped carrots in salted water until done. Pour the water into a dish for further use. Cook the rice in the carrot cooking water until the rice has absorbed the liquid. Add the mashed carrots and other ingredients. Check the taste.

Pour the mixture into a buttered ovenproof dish. Bake at 175 °C for about one hour. (Foodfromfinland 2012h.)

Sweet Christmas Vegetables and Horseradish Cream

- 4-5 small red onions
- 3-4(300 g) beet root
- 3-4 (300 g) parsnips
- 3-4 (300 g) carrots
- 50 ml oil
- 2 tbsp honey or light syrup
- 1 ½ tsp gingerbread spice
- 1/2 tsp salt

Horseradish Cream

- 1 jar (200 g) of crème fraîche
- 1 tbsp horseradish paste
- 1 tbsp lemon juice
- 1 tbsp honey or light syrup
- A pinch of salt

Peel the vegetables. Split the onions. Split the carrots and cut the parsnips into four pieces. Place the roots on a baking tray, the cut surface above. Mix the oil, honey or syrup, gingerbread spice and salt together. Brush the vegetables with the mixture. (Baking just the vegetables at 175°C or 350F takes about one hour). Prepare the horseradish cream by mixing the ingredients together. Serve the sweet Christmas vegetables with a and the horseradish cream. (Foodfromfinland 2012i.)

Roast Christmas Ham

- 1 slightly salted gammon

Glazing:

- 3 tbsp mustard
- 1 tbsp golden syrup or honey
- 1 tbsp potato flour
- 1 egg yolk
- 3 tbsp breadcrumbs

Sauce:

- 500 ml pan juices, skimmed
- 2 tbsp corn flour
- 100 ml whipping cream or heavy cream
- 100 ml apple sauce
- Honey
- Cinnamon
- Lemon juice

Melt the frozen ham carefully in a cool place for 1-5 days, depending on the size.

A gammon containing a bone takes a longer time than a boneless one. The gammon must be at room temperature before being put into the oven. Check with a meat thermometer! Place the gammon into a roasting tin, rind side up and insert the meat thermometer into the deepest point without touching the bone. Pour about 100 ml of water into the tin. The ham should become succulent if you roast it in a 90-120 °C (195-250F) oven. The ham is ready when the meter indicates 77-80 °C (170-176F). Roasting time varies from 1 to 2 hours per kilo of meat. Allow the ham to set for a while before cutting off the rind.

Sauce:

Preserve the pan juices, strain and let it cool, for easy fat-removal. Season the liquid with honey and a dash of lemon juice. Add some apple juice, a little cinnamon and the corn flour. Simmer for 5 minutes. If desired, add 100 ml cream.

Glazing the ham:

Put the ham into an ovenproof dish. Mix the mustard, syrup or honey, potato flour and egg yolk until smooth. Spread the mixture on top of the ham and sprinkle with breadcrumbs. Gratinates in a 200-225 °C (400-440F) oven until nicely browned. (Foodfromfinland 2012j.)

Karelian Beef Stew

- 300 g Beef chuck
- 300 g pork shoulder
- 300 g stewing lamb or mutton
- 2-3 onions
- 1 1/2 tsp salt
- 8 whole grains of allspice
- Water

Cut the meat into cubes (4x4 cm). There is no need to remove small bones. Set the meat and coarsely chopped onions in layers in a casserole or a cooking pot, seasoning each layer with salt and allspice. Add enough water to almost cover the meat. Cook without a cover at a moderate temperature, 175 °C, for 2.5 -3 hours. Cover the pot towards the end of the cooking time. Serve with mashed potato, boiled swedes (rutabagas) and lingonberry purée. (Finland 2012.)

Desserts

Ginger Snaps

- 500 g butter
- 400 g caster sugar
- 200 ml golden syrup
- 2 tsp ground cinnamon
- 4 tsp ground cloves
- 1 tsp ground orange peel
- 5 tsp baking soda
- App. 1 kg plain white flour
- 4 eggs

Bring the butter, sugar, syrup and spices to the boil. Allow to cool. Add the baking soda to the mixture and stir well. Beat in the eggs one by one and mix well. Add the flour, whisking continuously. The batter can be fairly hard. Leave the batter overnight in the fridge. Always bake a test biscuit before rolling out a larger batch. Add some flour if necessary. Roll out the pastry. Cut into shapes using biscuit cutters. Bake at 225°C (440F) for about 6 minutes. Be careful not to burn them. Cool on a wire rack and decorate with icing (400 ml icing sugar/1 egg white), if desired. (Foodfromfinland 2012k.)

Cinnamon Buns

- 1 portion of bun dough

Filling:

- 100g soft margarine or butter
- 1 dl sugar
- Cinnamon

For Basting:

- Egg

On top:

- Decorating Sugar

Prepare the bun dough and let it rise. Divide the risen dough into two pieces. Roll out the dough into a flat rectangle, about 30x60 cm. Spread about half of the butter on the dough and sprinkle with half the sugar, and cinnamon according to your taste. Roll up the dough into a cylinder, leaving the seam against the work surface. Cut diagonal slices, sized 3 cm on the wider side and 1.5 cm on the narrower side. Lift the pieces onto the work surface, narrower side upwards. Press the middle all the way down to the work surface with your thumb. Place the cinnamon bun on a baking sheet and let it rise under a tea towel. Make more cinnamon buns from the remaining dough in the same way.

Brush the buns with egg and sprinkle with decorating sugar. Bake at 225°C for about 10–15

Shrove Buns

- Sweet buns (see the recipe).

Filling

- berry jam or almond paste (marzipan) and whipped cream.

Let the buns cool, and then cut them in half. Whip the cream and add the sugar. Slice the almond paste. Cut the upper part (a “hat”) of a bun off; fill the bun with almond paste or jam, and whipped cream. Cover with the top.

Shrove Buns are only eaten in Finland during the Shrove time in February. A bun filled with whipped cream and jam is served with coffee, tea or hot chocolate. If the bun is filled with almond paste, it can be served with hot milk.

Little Berry pies

- 1 portion of bun dough

Press a tiny hole into small buns, after they have risen. Brush the edges with egg. Add potato flour (starch) (1.5 tbsp per 1 litre of mashed berries) into the sugared, mashed berries and fill the bun holes with the berry mixture. Cook at 225°C for about 10 minutes.

(Foodfromfinland 2012l.)

Prune Mousse

- 1 bag (about 227 g) pitted prunes
- 100 ml water
- 200 g smooth, soft quark
- 25 ml sugar
- 2 tsp vanilla sugar
- 200 ml cream
- 50 ml orange juice (freshly squeezed)
- 3 sheets of gelatine

Place the prunes and the water in a small saucepan. Bring the mixture to the boil. Cook the prunes in simmering water for 20 minutes. Puree the prunes with eg hand blender and press the puree through a fine sieve. Let the puree cool down. Pour the quark in a bowl and stir until smooth. Mix in the sugar, the vanilla sugar and the prune puree.

Soften the gelatine sheets by soaking them in cold water for 10 minutes. Bring the orange juice to the boil in a small saucepan. Squeeze the excess water out of the gelatine sheets and dissolve them in the hot (not boiling) juice. Add the juice in the quark mixture in a thin stream, beating vigorously to avoid the gelatine from forming lumps. Finally fold in the whipped cream.

Divide the mixture in individual serving dishes, cover and place in refrigerator to set. Garnish each portion with a dollop of vanilla-flavoured whipped cream and a gingerbread cookie. (Dlc.2012.)

Lingonberry-Cranberry Cakes

- 125 ml sugar
- 150 g butter or margarine
- 500 ml flour
- 1/2 tsp baking powder
- 2 eggsA

Filling:

- 500 ml whipped cream
- 100 g icy lingonberries
- 100 g icy cranberries
- 50-75 ml sugar
- 3 gelatin leaves

Combine the flour and baking powder. Use your fingers to mix the flour, sugar and butter to an even mix. Add the eggs. Stir until even. Press the batter into small moulds (8 cm or 3 inches diameter) or in a muffin pan. Bake at 200°C (400F) for about 15 minutes.

Soften the gelatin leaves in cold water. Mash the lingonberries, cranberries and sugar with a stand mixer or a stick blender. Whip the cream. Dissolve the drained gelatin leaves in a saucepan on the stove. Add a small part of the whipped cream into the gelatin and stir evenly. Combine the gelatin-cream-mixture with the remaining whipped cream. Add the mashed berries and stir evenly. Use a piping bag to pipe the filling into cake crusts. You may want to chill the filling for a couple of hours, before serving. Garnish the cakes with berries, chocolate and mint leaves. (Foodfromfinland 2012m.)

Apple Pie

About 20 servings

Crust:

- 500 ml buttermilk
- 500 ml flour
- 150 ml oatmeal flakes
- 1 tsp baking soda
- 2 tsp vanilla sugar (or vanilla powder, or extract)
- 250 ml sugar
- 150 ml oil

Filling:

- App. 600 g apples
- 2 tsp cinnamon
- 2 tbsp sugar
- 2 tsp vanilla sugar (or vanilla powder, or extract)

- 100 ml crushed nuts or almonds

Combine the flour, oatmeal, baking soda, vanilla sugar and sugar. Add the buttermilk and oil and stir until smooth. Pour the dough on a parchment paper in a baking dish and spread evenly.

Cut the washed, unpeeled apples and spread the slices over the dough. Mix the cinnamon, sugar, vanilla sugar and crushed nuts and sprinkle over the apples. Bake at 225°C (440F) in the midsection of the oven, for about 25 minutes. Serve warm with whipped cream.

(Foodfromfinland 2012n.)

Vanilla sauce

- 1 egg
- 5 dl milk
- 1-2 tbsp sugar
- ½ tbsp potato flour (starch), or
- ¾ tbsp cornstarch
- 1 tsp vanilla sugar (or vanilla powder, or extract)

Whisk the egg slightly in a saucepan. Add the milk, sugar and potato flour or cornstarch. Heat the mixture, stirring constantly. If you are using potato flour, just bring the sauce to the boil; when using cornstarch, let the sauce boil for approximately 5 minutes.

Remove the pan from the stove and let it cool in cold water. Season the sauce with vanilla.

Breds

Karelian rice pasties

Makes about 25

Rice mixture:

- 500 ml water
- 2 tbsp butter
- 250 ml short-grain glutinous rice
- 1 litre milk
- 1 1/2 tsp salt

Rye dough:

- 400 ml rye flour
- 150 ml plain flour
- 1 tsp salt
- 200 ml water

To glaze:

- 50 g butter
- 100 ml milk

Egg and butter spread:

- 100 g butter
- 3 hard-boiled eggs, mashed
- 50 ml chopped parsley

Put the water and butter into a saucepan. Bring to the boil and stir in the rice. Simmer for 10 minutes, stirring occasionally. Add the milk and stir until boiling. Simmer for about 50 minutes, until the rice is done. Season with salt. Set aside to cool. Mix both flour, salt and water together. Knead it into a dough. Roll the dough on a floured surface until about 2 mm thick. Using a cutter, cut into circles of 8 cm (3 in.) in diameter. Roll the circles into thin crusts. A pasta machine can also be used. Use some flour to help with the rolling. Fill the crusts with a thin layer of rice mixture. Turn 1 cm (0.4 in.) of the side to create an edge and pinch the edges. Bake the pasties at 300°C (570F) for 15-20 minutes. Brush with a butter and milk mixture and transfer to soften under greaseproof paper and a tea towel. Eat hot with egg and butter spread. (Foodfromfinland 2012o.)

Finnish Rye bread

Ingredients:

- 1 package Active Dry Yeast
- 1¼ cups Warm Potato Water (105-115 °F)

- 1 tbsp Packed Brown Sugar
- 1 tbsp Vegetable Oil
- 1 ½ tsp Salt
- 1¼ cups Medium Rye Flour
- 1½ to 2 cups All-purpose Flour
- Butter (softened)

How to make Finnish Rye Bread:

- In a large bowl, dissolve yeast in warm potato water.
- Add brown sugar, vegetable oil, salt and 1 cup of rye flour. Beat until the mixture turns smooth.
- Add enough all-purpose flour to form dough that is easy to handle.
- Sprinkle a smooth surface with rye flour and turn the dough to the surface.
- Cover the dough and let it rest for 10 to 15 minutes.
- Knead the dough for about 5 minutes, till it is smooth and elastic.
- Grease a baking bowl with butter.
- Place the dough in the bowl and turn the greased side facing up.
- Cover it and keep it in a warm place, to let it rise to double its size, say for about 1 hour.
- Punch the dough and shape it into a round, flat loaf.
- Grease a 9 x 1½ inch round pan with butter.
- Place the loaf in the pan and cover it to let it rise till double, for about 1 hour.
- Preheat oven to 375 °F and bake the loaf for 40 to 50 minutes, until it sounds hollow when tapped.
- Remove from pan and brush the top with butter.
- Cool on a wire rack. (Indobase 2012.)

Yeast Bread

- 5 dl water, milk, or buttermilk
- 50 g fresh yeast
- 1 tsp salt
- 3 dl rye flour
- About 9 dl yeast bread flour

Set all ingredients aside at room temperature. Crumble the yeast in a lukewarm liquid. Whisk the salt and rye flour into the batter. Knead the yeast bread flour into the dough with your hands. Leave the dough soft, to make the bread soft too. Knead until the dough separates from your hands and the edges of the bowl. Let the dough rise until doubled, covered with a tea towel.

Put the dough onto a well-floured work surface and knead it evenly. Divide the dough into two pieces and form them into round loaves. Tap the loaves flat and place them on a baking sheet to rise.

When the loaves have risen, tick them with a fork or stick and bake them at 200°C (400F) for about 30 minutes in the lowest section of the oven. Place the loaves on a wire tray, cover them with a cloth and leave them to cool. (Foodfromfinland 2012p.)



Kuva 6: Opiskelijat esivalmistelevat ruokia



Kuva 7: Itsenäisyyspäivän vastaanoton ruokia



Kuva 8: Projektin vetäjät



Kuva 9: Nepal-ruokakulttuuriprojektin ryhmä